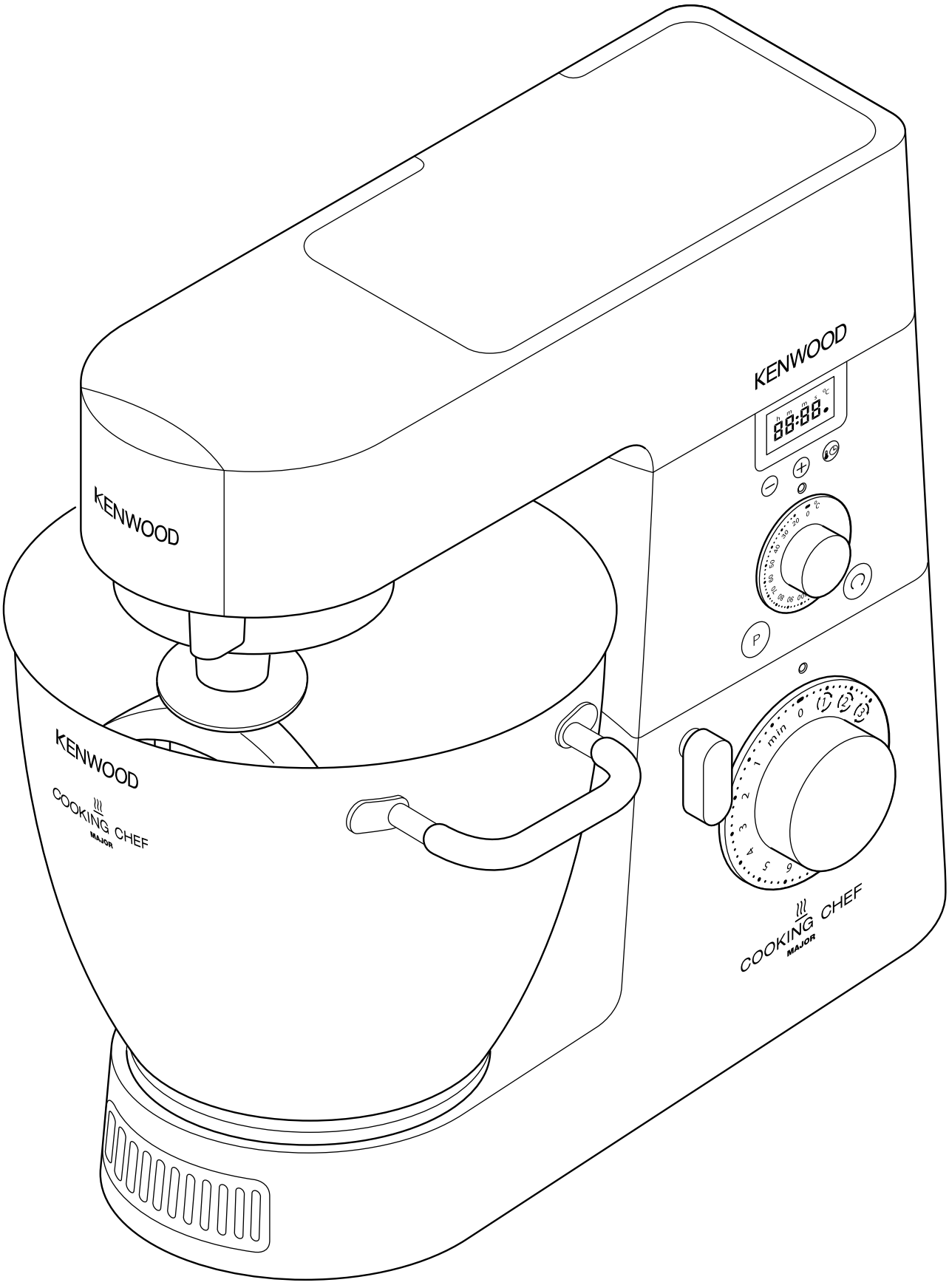
KM070 series



KENWOOD

EMGA 901400 nl-en-fr-de ma 2012

English **3 - 19**

Nederlands **20 - 37**

Français **38 - 55**

Deutsch **56 - 73**

before using your Kenwood appliance

- **Read these instructions carefully and retain for future reference.**
- Remove all packaging and any labels.

know your Kenwood Cooking Chef Kitchen Machine

safety

important note - electronic medical implants

- Like all induction heating products, this appliance generates short-range magnetic fields. If any user or person in close proximity has a pacemaker or other active implants, please consult a doctor before use, concerning any possible incompatibility to prevent any risk to health.
- Switch off and unplug the appliance before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- Keep body parts, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- Never put your fingers etc., into the hinge mechanism.
- Never leave the appliance on unattended.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see ‘service and customer care’, page 16.
- Never use an unauthorised attachment or more than one attachment at once.
- Never exceed the maximum capacities on page 13 and when using the induction heater never exceed the 3 litre maximum fill level marked on the inside of the bowl.
- When using an attachment, read the safety and usage instructions that come with it.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy. Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet covers and cord are secure before lifting.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Be careful when handling or touching any part of the appliance when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat when placing the bowl on heat sensitive surfaces.
- Be careful of steam escaping from the mixer bowl particularly when opening the lid in the splashguard or when raising the mixer head.
- If transferring hot food from the mixer to the liquidiser, always allow the ingredients to cool to room temperature before placing in the liquidiser.
- Only use the bowl and tools supplied with this appliance. Never use the bowl with any other heat source.
- Never operate the appliance in the cook mode with the bowl empty.
- Never insert anything through the air vents.
- When using this appliance ensure it is positioned on a level surface away from the edge. Make sure it is at least 10 cm from walls and ensure that the vents are not blocked. Do not position below overhanging cupboards.
- For the correct and safe operation of the induction cooker ensure that the bowl base and temperature sensors are clean and dry before cooking.
- As with all induction cooking appliances do not place credit cards, magnetic media or sensitive electronic equipment near to the appliance when in use.
- Do not use the appliance for deep frying foods.
- Always ensure food is thoroughly cooked before eating.
- Food should be eaten shortly after cooking or allowed to cool quickly and then refrigerated as soon as possible.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

before using for the first time

Wash the parts: see 'care and cleaning' page 16.

introduction

Thank you for buying this Kenwood Cooking Chef Kitchen Machine, we hope you will enjoy many years use.

Kenwood has nearly 60 years of experience and expertise in developing our Kitchen Machines and their wide variety of attachments. Kenwood Chef Kitchen Machines are renowned for being more than just a food mixer.

In the development of Cooking Chef we have taken the well-known versatility of the Chef a step further by introducing integrated Induction Cooking directly beneath the mixing bowl. You can now enjoy all of the benefits of everyday 'cold bowl' planetary mixing when preparing your favourite cakes, pastries and dough, plus the added advantage of heating and cooking directly in the bowl combined with planetary mixing. The opportunities are endless.

The Kenwood Cooking Chef with its range of optional attachments truly is the complete food preparation system.

Strong, Reliable, Versatile, Kenwood.

What is Induction Cooking and how does it work?

Induction cooking is an advanced cooking method that employs the principles of electromagnetic induction. When an electric current is passed through a copper coil in the induction cooking area it creates an electro-magnetic field. When the Cooking Chef bowl is locked into position the circuit is completed by a special layer of stainless steel in the bowl base. In turn this creates a large amount of thermal energy that passes through to the contents of the bowl, thus heating the food.

Induction cooking is extremely energy efficient because it only produces heat in the base of the bowl. Other heating methods such as gas hobs waste almost 50% of the heat energy around the sides of the pan. Indeed the Induction cooking area on your Cooking Chef only feels hot during and immediately after cooking because of the heat transferred back from the contents of the bowl. All of this means that Induction cooking is very efficient, very safe and very clean.

The cooking functionality of your Kenwood Cooking Chef is similar to using a saucepan on your cooker hob. The added advantage is that the Chef will automatically stir your food and regulate the cooking temperature to your precise requirements, leaving you free to confidently perform other tasks in your kitchen.

The Cooking Chef uses induction heating technology which is extremely efficient. When compared to cooking on a gas or electric hob, you may find that cooking times are reduced or that you need to cook on a lower temperature.This should be considered when using your appliance for the first time or when experimenting with a new recipe. Make sure that if you start cooking at a high temperature, you keep watching and reduce the heat when necessary to stop food burning and sticking to the bowl, just as you would with your saucepan. Generally the Cooking Chef will automatically heat the food to your desired temperature in the quickest possible time. It is therefore not necessary to set the temperature higher than you require in order to reduce cooking times. At this stage you should also pay attention to the frequency of the stir settings. When cooking at higher temperatures you may find it necessary to stir constantly using stir setting (1). Stir settings (2) and (3) are useful in maintaining the consistency of your food during longer cooking periods on a low simmer.

Selection of the correct bowl tool is also important at this stage. Further on in this book we have suggested the most appropriate uses for each tool and with experience you will quickly understand which is best for each task. When cooking you will find that the high temperature flexible beater is best used to obtain a very smooth consistency for sauces and creams, whereas the stirring tool is better when cooking foods that need to maintain a more solid consistency, such as stews, casseroles, ragouts etc. Our recipe book recommends the best tools for each recipe, and you may also find that changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results.

During cooking and immediately afterwards, the bowl, splashguard and bowl tool will be hot – just as your saucepan would be. Please take care when touching any of these. It is important to also remember that the cooking process will generate steam and condensation so take care when looking into the bowl, lifting the food chute lid or the Cooking Chef/machine head to view or access the bowl. You should also warn others when the machine is cooking or hot so they will also be careful. When touching or removing hot parts it is advised to use oven gloves and only carry the bowl using the handles provided. You may also find the work surface protection mat useful to protect heat sensitive surfaces.

When heating liquids or food with a high water content, the accuracy of the temperature reading is usually within +/- 5°C. The accuracy of the temperature display and control will vary depending upon the consistency of your bowl contents, the volume of your bowl contents, the frequency of stirring and the bowl tool that is used. Again this is similar to cooking on a hob, for example, where a large quantity of food in a large saucepan is heated but not stirred thoroughly. The food will be hot at the base of the saucepan, or even burnt, whereas the food near the top will be much cooler.

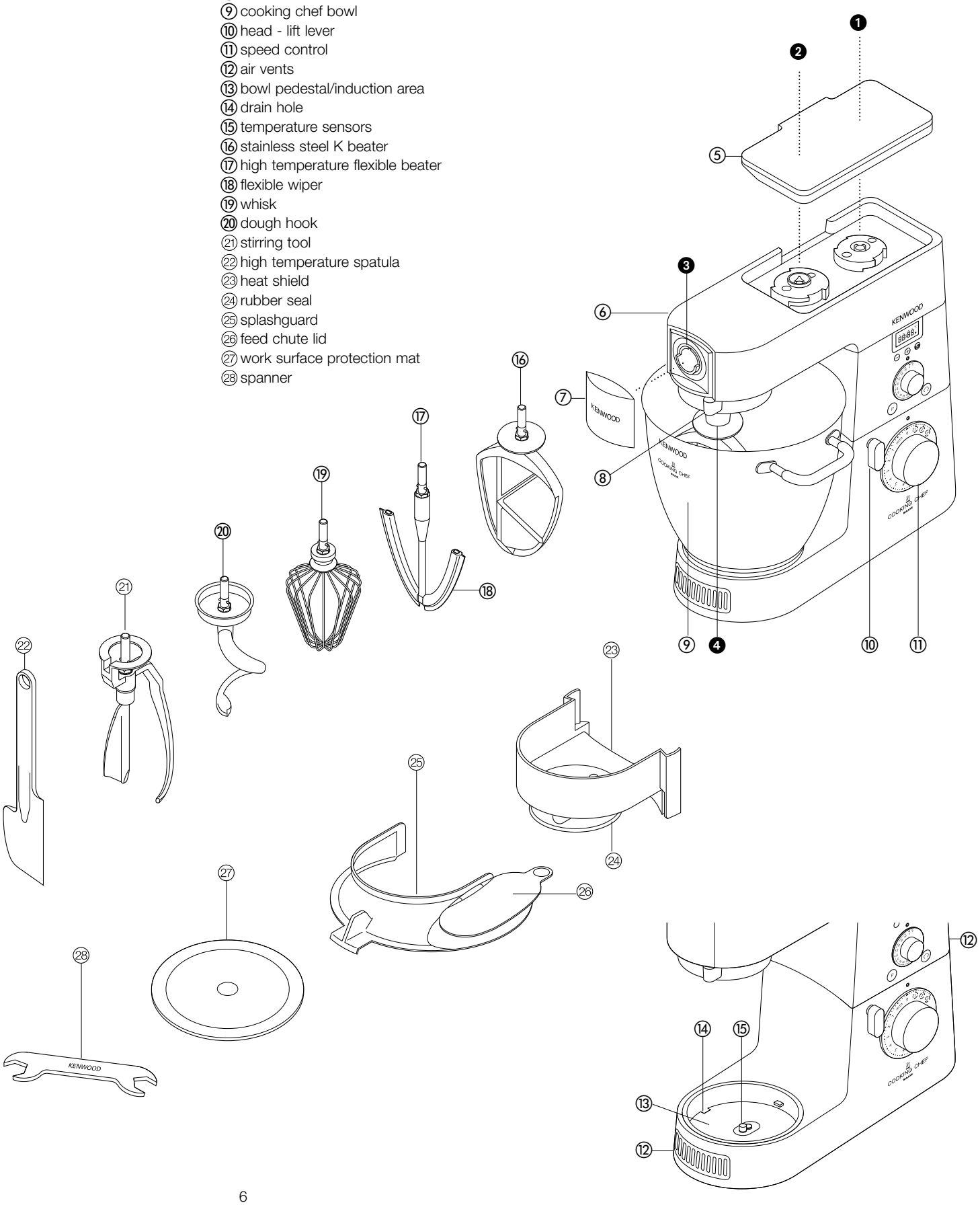
In addition to the temperature display the machine has a small blue LED. This will flash until the machine has reached the selected temperature. Once the required temperature is reached the light will stop flashing. However, you should note that when you add further ingredients to the bowl the blue LED will begin to flash again as the temperature of the bowl contents will be reduced by cold ingredients. You may also notice the static light begin to flash if the mixing frequency is increased.

You will quickly find that your Kenwood Cooking Chef is simple to use and will help make your everyday food preparation easy.

know your Kenwood Cooking Chef

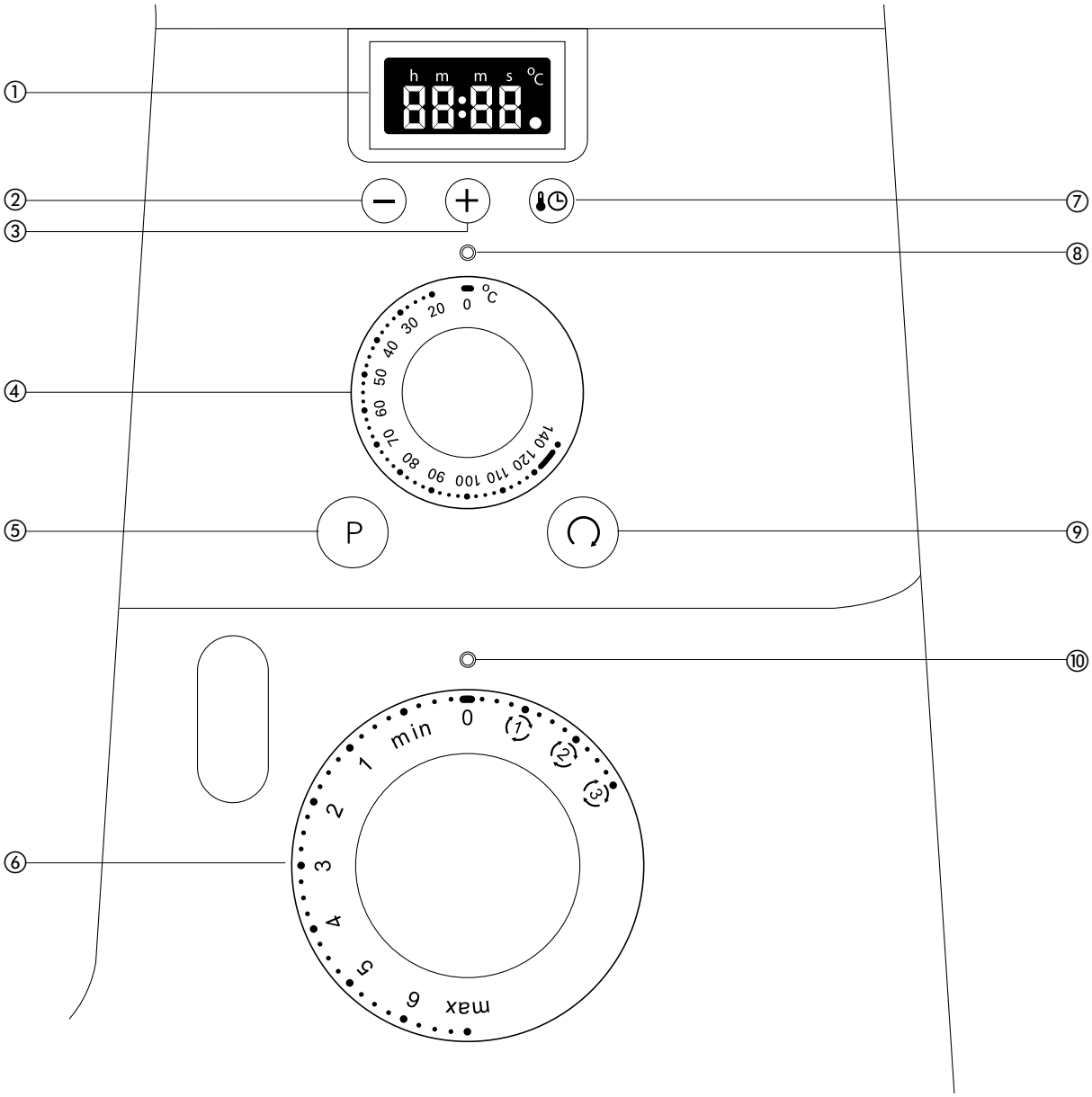
attachment outlets
- ❶ high speed outlet
- ❷ medium speed outlet
- ❸ slow speed outlet
- ❹ tool socket

the mixer
- ⑤ medium/high speed outlet cover
- ⑥ mixer head
- ⑦ slow speed outlet cover
- ⑧ slow speed outlet lever
- ⑨ cooking chef bowl
- ⑩ head - lift lever
- ⑪ speed control
- ⑫ air vents
- ⑬ bowl pedestal/induction area
- ⑭ drain hole
- ⑮ temperature sensors
- ⑯ stainless steel K beater
- ⑰ high temperature flexible beater
- ⑱ flexible wiper
- ⑲ whisk
- ⑳ dough hook
- ㉑ stirring tool
- ㉒ high temperature spatula
- ㉓ heat shield
- ㉔ rubber seal
- ㉕ splashguard
- ㉖ feed chute lid
- ㉗ work surface protection mat
- ㉘ spanner



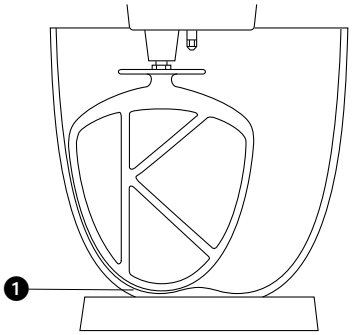
control panel

① timer/temperature display
② timer decrease button
③ timer increase button
④ temperature control
⑤ pulse button/high speed, high temperature whisk button
⑥ speed control
⑦ timer/temperature selector button
⑧ temperature indicator light
⑨ fold button
⑩ speed control indicator light



adjusting the height of the tools

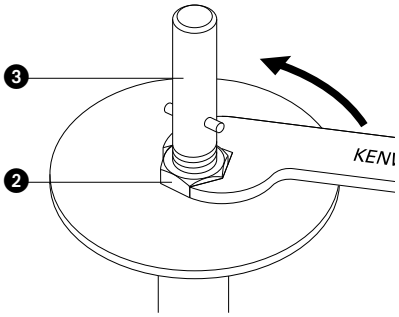
Please refer to page 9 on how to assemble the mixer.



whisk, stainless steel K beater, stirring tool
For best performance the whisk, K beater and stirring tool should be **almost** touching the bottom of the bowl ❶. If necessary adjust the height using the spanner provided.

Here's how:

1 Unplug the appliance.
2 Raise the mixer head and insert the whisk, beater or stirring tool.
3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool.
4 Using the spanner provided loosen the nut ❷ sufficiently to allow adjustment of the shaft ❸. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft anti-clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft clockwise.
5 Re-tighten the nut.
6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is acheived tighten the nut securely.

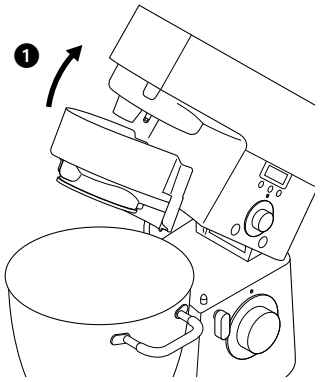


high temperature flexible beater - this tool should just touch the bottom of the bowl.

dough hook - this tool is set at the factory and should require no adjustment.

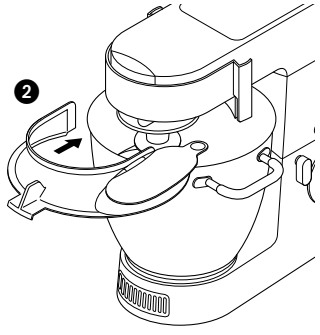
to fit and use your splashguard assembly

The splashguard assembly consists of 2 pieces: the heat shield and the splashguard.



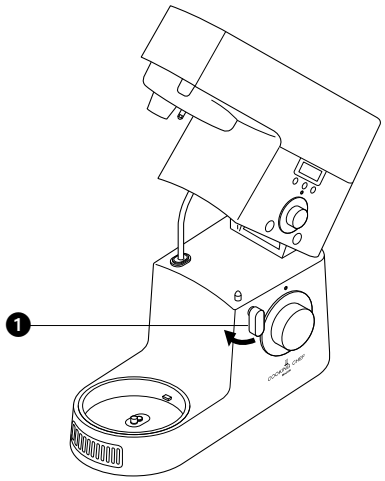
The heat shield must be fitted during cooking operations otherwise the mixer will not operate and error code E:03 will be displayed. The heat shield is to protect the mixer head from steam produced during the cooking process.
If necessary both the heat shield and the splashguard can be fitted to retain ingredients in the bowl e.g. when mixing light ingredients such as flour and icing sugar, or when cooking ingredients where moisture needs to be retained in the bowl. The splashguard should not be fitted to the bowl unless used in conjunction with the heat shield.

1 Raise the mixer head until it locks.
2 Push the heat shield upwards onto the underside of the mixer head ❶ until fully located. The heat shield must never be used without the rubber seal correctly fitted.
3 Fit the bowl onto the base.
4 Lower the mixer head.
5 Rest the splashguard on the bowl rim and then slide forward until fully located ❷.
- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the feed chute.



6 To remove the splashguard simply slide it away from the appliance.
7 To remove the heat shield, raise the mixer head until it locks. Remove the tool, then pull the heat shield downwards from the underside of the mixer head.
Note: Only fit or remove the splashguard when the mixer head is in the locked position.

the **mixer**



the mixing tools and some of their uses

K-beater • For making cakes, biscuits, pastry, icing, fillings, éclairs and mashed potato.

whisk • For eggs, cream, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés. Don't use the whisk for heavy mixtures (e.g. creaming fat and sugar) - you could damage it.

dough hook • For yeast mixtures only.

flexible beater • Suitable for many cooking operations in particular cooking custards, scrambled eggs and sauces. Ideal for scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl during mixing. Also suitable to sauté vegetables.

stirring tool • Suitable to use during cooking to maintain the consistency of food e.g. chicken, fish, vegetables and fruit.

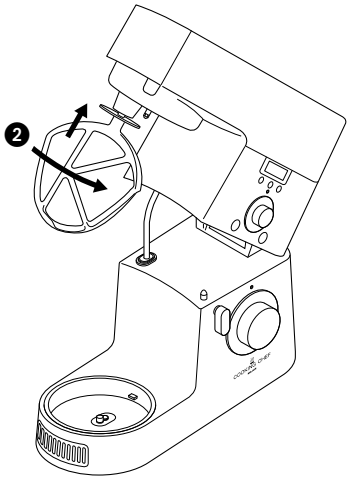
to use your mixer

Before using the mixer ensure the temperature and speed controls are switched to the off 'O' positions.

1 Turn the head-lift lever clockwise ❶ and raise the mixer head until it locks.

to fit a tool 2 Place the tool in the socket, locating the shaft pin in the groove and then turn to lock into position ❷.

stirring tool - to fit the stirring tool, insert the shaft into the socket, then line up the slot on the extension so that it is located beneath the metal pin on the underside of the mixer head. Hold the paddle and turn so that the shaft pin is below the groove then push up and turn to lock into position ❸.



3 Fit the bowl onto the base - press down and turn clockwise ❹.

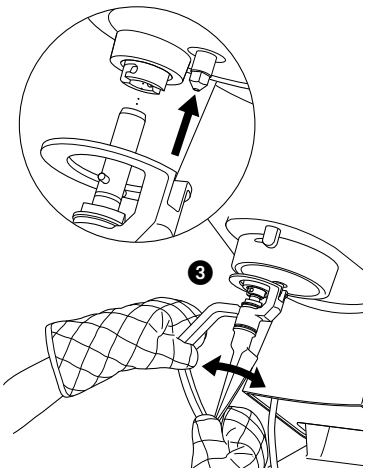
4 To lower the mixer head, raise it slightly, then turn the head lift lever clockwise. Lower into the locked position.

to remove a tool • Reverse step 2 above. (Always use oven gloves to remove tools after cooking).

5 Connect the mixer to the power supply. The speed and temperature indicator lights will illuminate briefly. The display will show 88:88. and then clear leaving the power on indicator illuminated ▭.

6 Turn the speed control to the desired setting (see page 10 for recommendations), the mixer will start and the speed control indicator light will flash. The timer will count up in 1 second intervals. The speed can be changed at any time whilst the mixer is operating.

7 Stop the mixer by returning the speed control to the off 'O' position.



Important - If at any time, the mixer head is raised during an operation, the mixer will automatically stop and beep and it will not re-start when the mixer head is lowered. To re-start the mixer turn the speed control to the off 'O' position and then re-select a speed.

pulse button

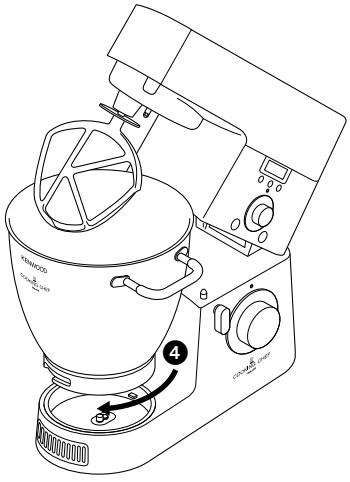
The pulse button can only be used when the speed control is in the off 'O' position.

To select pulse, press the pulse button Ⓟ and the mixer will run at maximum speed for as long as the button is held in this position. If the bowl contents are above 60°C, the speed will increase gradually. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly.

fold button

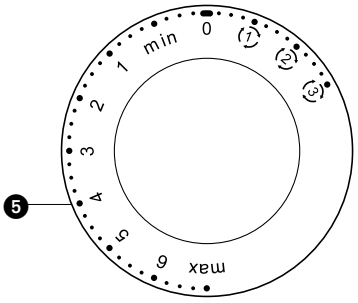
Press and release the fold button ↺ and the mixer will automatically operate on minimum speed for 2 revolutions and then stop. The button can be pressed for a longer operation or pressed repeatedly as needed to combine ingredients.

Note: If the fold button is pressed whilst the motor is running it will perform the standard fold function and then return to the selected speed.



speed control ❺

The following speeds are a guide only and will vary depending upon the quantity and the temperature of the ingredients being mixed etc.
Turn the speed control clockwise to obtain speeds 'min' through to 'max'.



K-beater
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 'max'.
- **beating eggs into creamed mixtures** 4 - 'max'.
- **folding in flour, fruit etc** min - 1
- **all in one cakes** start on min speed, gradually increase to max.
- **rubbing fat into flour** min - 2.

high temperature flexible beater
- **creaming fat and sugar** start on min, gradually increasing to 3.
- **scraping mixes both hot and cold from the sides of the bowl** start on min gradually increasing to 3.
- **sauteing vegetables, stirring risotto and polenta etc.,** use (1).

whisk
- Gradually increase to 'max'.

dough hook
- Start on 'min', gradually increasing to 1.

stirring tool
- Use with the stir settings only (1), (2), (3).

stir settings

To select the stir settings turn the speed control anti-clockwise These are most suitable when the mixer is used in the cook mode. Please note, to use the stir speeds all outlet covers must be fitted.

(1) – Use this setting when a constant slow speed is required e.g. stirring sauces.
(2) – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 5 seconds for approximately 2 revolutions.
(3) – When the speed control is set to this position, the mixer will intermittently operate on a slow speed once every 30 seconds, making it suitable for stirring casseroles etc.

Return the speed control to the off 'O' position to stop the operation.

Note:
- Whenever a speed is selected, the speed indicator light will flash.
- A high pitched sound may be heard from the appliance when in use. This is normal.

to use the mixer to cook food

IMPORTANT
- Make sure the induction area, temperature sensors and external surface of the bowl base are clean. Failure to do this will affect the heat sensor, resulting in poor cooking performance.
- Check that all the outlet covers including the heat shield are fitted. If they are not correctly fitted the heating function will not operate.
- Always use oven gloves to remove the bowl and tools after cooking.

1 Assemble the mixer following the instructions on page 9.
2 Turn the temperature control to the required temperature.
- **Heating will not commence unless a speed is selected.**

3 Turn the speed control to the desired speed which will switch on the motor and the heater. Both indicator lights will flash.
4 Once the set temperature is reached, the temperature indicator light will illuminate continuously. However, during cooking the light will start to flash if the temperature changes indicating that the mixer is trying to maintain the set temperature (please read introduction page 4).
- If the bowl temperature exceeds 60°C, for safety reasons the speed is automatically limited even if a higher speed has been selected. The speed will not automatically increase when the temperature drops below 60°C. The speed control must be switched off first and the desired speed reselected.
- Note: Each time the timer/temperature selector button is pressed, the display will alternate between the timer display and the temperature of the bowl contents.

5 To stop or pause the mixing and heating process, return the speed control to the off 'O' position. To resume the operation select a speed.

hints

- **Some recipes, in particular those with a high water content, will not be able to reach a cooking temperature above 100°C (as this is the boiling point of water).**
- When adding ingredients to the bowl during cooking, turn the speed down and add the ingredients slowly and evenly.
- To heat sauces quickly use a continuous stir setting (1) .
- You may find changing the tool for different processes during your meal preparation gives better results e.g. use the flexible beater to fry vegetables and then the stirring tool whilst cooking pieces of meat or poultry.
- If using the splashguard during cooking, always remove it before lifting the mixer head. Be aware of condensation formed on the splashguard and heat shield.
- When lifting the mixer head lift it slowly to allow any liquid on the underside of the heat shield to flow back into the bowl.
- Three stir functions are available which enable you to select the appropriate amount of stirring for individual recipes. Some recipes will require constant stirring to stop ingredients from sticking to the bottom of the bowl, whereas others will benefit from intermittent stirring to maintain the consistency of the food.
- For optimum performance adjust the tool heights see page 8.
- The maximum cooking time is 3 hours after which time the mixer will automatically switch off.
- It is possible to heat food without a tool in position, however a speed must be selected. This may be advantageous when melting foods e.g. butter, chocolate.
- Each time the timer/temperature selector button is pressed the display will alternate between displaying the cooking time and the temperature reached at that point.

High speed, high temperature whisk control

To whisk at high speed at temperatures above 60°C, turn the speed control to the desired whisking speed and then press and hold the pulse button. This will be accompanied by a beeping sound and the speed and temperature indicator lights will flash quickly. The whisking speed will slowly increase to the selected speed. Repeat the procedure to increase the speed further. You can reduce the whisking speed or turn off the mixer as normal.

This function MUST only be used with the whisk. You should not exceed the maximum cooking capacity of 3 litres and you must ensure the splashguard is fitted. The machine must not be left unattended.

after cooking

- Be careful when handling or touching any part of the mixer when being used in the cook mode or after cooking, IN PARTICULAR THE BOWL, SPLASHGUARD AND TOOLS as they will remain HOT long after the appliance has been switched off. Use the handles to remove and carry the bowl. Use oven gloves when handling the hot bowl and hot mixing tools.
- The underside of the bowl will remain hot long after the heating has stopped. Use caution when handling and use the work surface protection mat provided to protect heat sensitive surfaces.

display

For your safety the mixer is fitted with 5 separate safety sensors which will operate when using the mixer in the cooking mode. If the mixer is switched on and a safety sensor activated, the timer/temperature display will show an error message e.g. 'E:01'. This will be accompanied by a beeping sound and the mixer will not work. Check the following error messages:-

Error Message	Description	Solution
E:01	The head of the machine is in the raised position. When the head is lifted, a safety sensor disables the motor and heater. If the speed control is turned to any setting other than the Off 'O' position when the head is raised, this message is displayed and the motor will not switch on.	Close the head. Turn the speed control to the 'O' position and then select the desired speed.
E:02	The Cooking Chef Bowl is not fitted. The heating function will only work if the Cooking bowl is being used. This bowl must also be correctly fitted. Safety sensors will detect an incorrect bowl or the correct bowl incorrectly fitted.	Ensure that the Cooking Chef bowl is being used. Check that the bowl is fitted correctly. Turn the speed control to "0" and then select desired speed.
E:03	The heat shield is not fitted. The heating function will be disabled if the heat shield is not correctly fitted.	Ensure the heat shield is fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:04	The slow speed outlet and high speed/medium speed outlet covers are not fitted. These covers are fitted with safety sensors. If the covers are not fitted correctly the heating will switch off and if stir functions are selected, the motor will run continuously. Mixing speeds min to max will run continuously.	Ensure that all covers are fitted correctly. Turn the speed control to 'O' and then select desired speed.
E:09	Temperature sensor problem. If the heater control detects a bowl temperature higher than expected during normal use, the motor and heater will automatically switch off.	Turn the speed control to 'O', unplug the machine and allow to cool. Check that the bowl base and temperature sensors are clean. Replace plug and switch on as normal.
E:10	Motor speed or overheat problem. If the motor stalls or gets too hot, the control system will automatically switch off the motor and heater.	Turn the speed control to 'O' and unplug the machine. Remove any obstructions causing the motor to stall. Ensure all the air vents are clear of obstructions. Plug in and switch on.

If these or any other error codes continue to appear on the display contact Kenwood Customer Care.

to use the countdown timer

The timer can be used in both the cooking and non cooking modes. If a countdown time is not selected, the timer will automatically count up in 1 second intervals whilst the mixer is in operation. The maximum running time is 3 hours.

1 Connect the mixer to the power supply. The display will briefly show 88:88. and then clear leaving the power on indicator visible .
2 Press either the + or – button and 0:00 will appear in the display.
3 Press either the + or – button until the desired time is displayed. The timer will count up in 5 second intervals. If the button is pressed continuously the numbers will change more quickly the longer it is held down. A maximum time of 3 hours can be set.
Note: If the + button is pressed when the timer is at 3:00 the displayed time will change to 0:00. If the – button is pressed when the timer is at 0:00 the displayed time will change to 3:00.
4 Turn the speed control to the desired speed, the mixer will start and the timer will count down in 1 second intervals.

- The mixer operation can be paused at any time by turning the speed control to the off 'O' position. This will also pause the timer. The timer will continue to count down when the mixer is re-started.

5 The mixing process will automatically stop when the total time has elapsed and audible beeps will be emitted for 3 seconds. The display will flash for 5 seconds and then clear showing the power on indicator .

to reset the timer

1 Zero the timer by pressing the + and – buttons at the same time (the speed control must be in the off 'O' position).

- If the machine has been idle for 10 minutes, the LCD display and backlight will enter 'sleep mode' and all the displays will turn off. If any button or control knob is activated, the display will resume its previous format.

maximum capacities

shortcrust pastry • Flour weight: 910g - 2lb
stiff yeast dough • Flour weight: 1.5kg - 3lb 5oz
• Total weight: 2.4kg - 5lb 5oz
soft yeast dough • Flour weight: 2.6kg - 5lb 12oz
• Total weight: 5kg - 11lb
fruit cake mix • Total weight: 4.55kg - 10lb
egg whites • 16
cooking mode • 3 litres

general hints
- Stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.
- Eggs at room temperature are best for whisking.
- Before whisking egg whites, make sure there's no grease or egg yolk on the whisk or bowl.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

points for bread making

important
- Never exceed the maximum capacities stated - you'll overload the machine.
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.
- The ingredients mix best if you put the liquid in first.

trouble shooting guide when cooking

Problem	Cause	Solution
The mixer will not operate in the heat mode and displays an error message and gives a warning beep.	One of the safety sensors has been activated.	See the table referring to error messages page 12. • Ensure the head is lowered and locked. • Ensure all outlet covers are correctly fitted. • Ensure the heat shield is correctly fitted. • Ensure the cooking chef bowl is corrected fitted.
A temperature has been selected but the bowl contents do not heat (the temperature indicator light is not illuminated).	A speed has not been selected.	Select a speed.
The mixer changes speed during cooking.	The speed is automatically limited when the bowl contents reach 60°C.	This is a safety feature.
Food burning on the base of the bowl.	1 The temperature setting selected may be too high. 2 Incorrect tool being used. 3 The stir function is too slow. 4 The tool may not be low enough in the bowl. 5 The timer has been set for too long. 6 The sensor and/or the underside of bowl may not be clean.	1 Reduce the temperature on the dial or cook at a lower temperature. 2 Check the most suitable tool is being used. 3 Increase the frequency of the stir function or increase to a continuous operation. 4 Adjust the tool. 5 Cook for a shorter length of time (ensure food is thoroughly cooked). 6 Ensure that these areas are kept clean and dry.
Consistency of food not maintained.	1 Temperature selected too high. 2 Stir function too fast. 3 Ingredients cooked for too long. 4 Incorrect tool being used.	1 Reduce temperature. 2 Reduce stir speed. 3 Reduce the cooking time (ensure food is thoroughly cooked). 4 Check the most suitable tool is being used.
Inconsistent mixing speed.	1 Ingredients too large, hard or too firm.	1 Cut food into smaller pieces, remove stones from fruit, slowly melt ingredients without a tool in position (but ensure a speed has been selected). 2 Add ingredients after the head is lowered. 3 Check the most suitable tool is being used.
Cold ingredients have been added to a hot mixture but the temperature display does not respond quickly.	If the bowl contents are not thoroughly stirred then there will be varying food temperatures throughout the bowl.	1 Allow time for the ingredients to be thoroughly mixed. 2 Increase the stir speed.
Difficult to shut mixer head with food in bowl.	Firm ingredients such as chocolate in the bottom of the bowl prevent the mixer head from locking down.	Add ingredients after the mixer head is lowered.
Mixer runs continuously when stir (2) or stir (3) are selected.	Outlet covers are incorrectly fitted.	Ensure the outlet covers are correctly fitted.
Motor speed is limited when using attachments	Hot bowl fitted.	Remove the bowl, or cool the bowl to below 60°C.

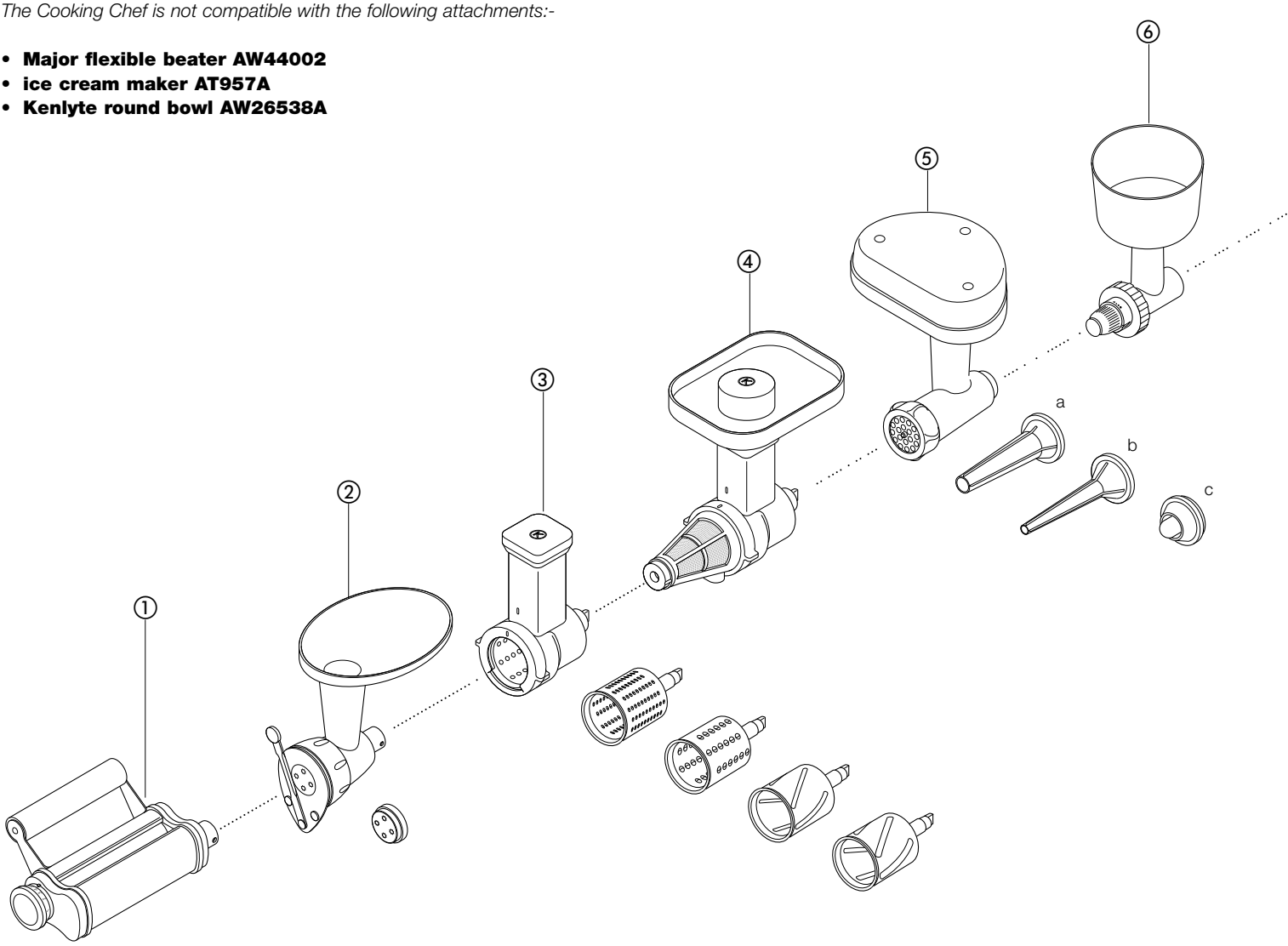
optional attachments available

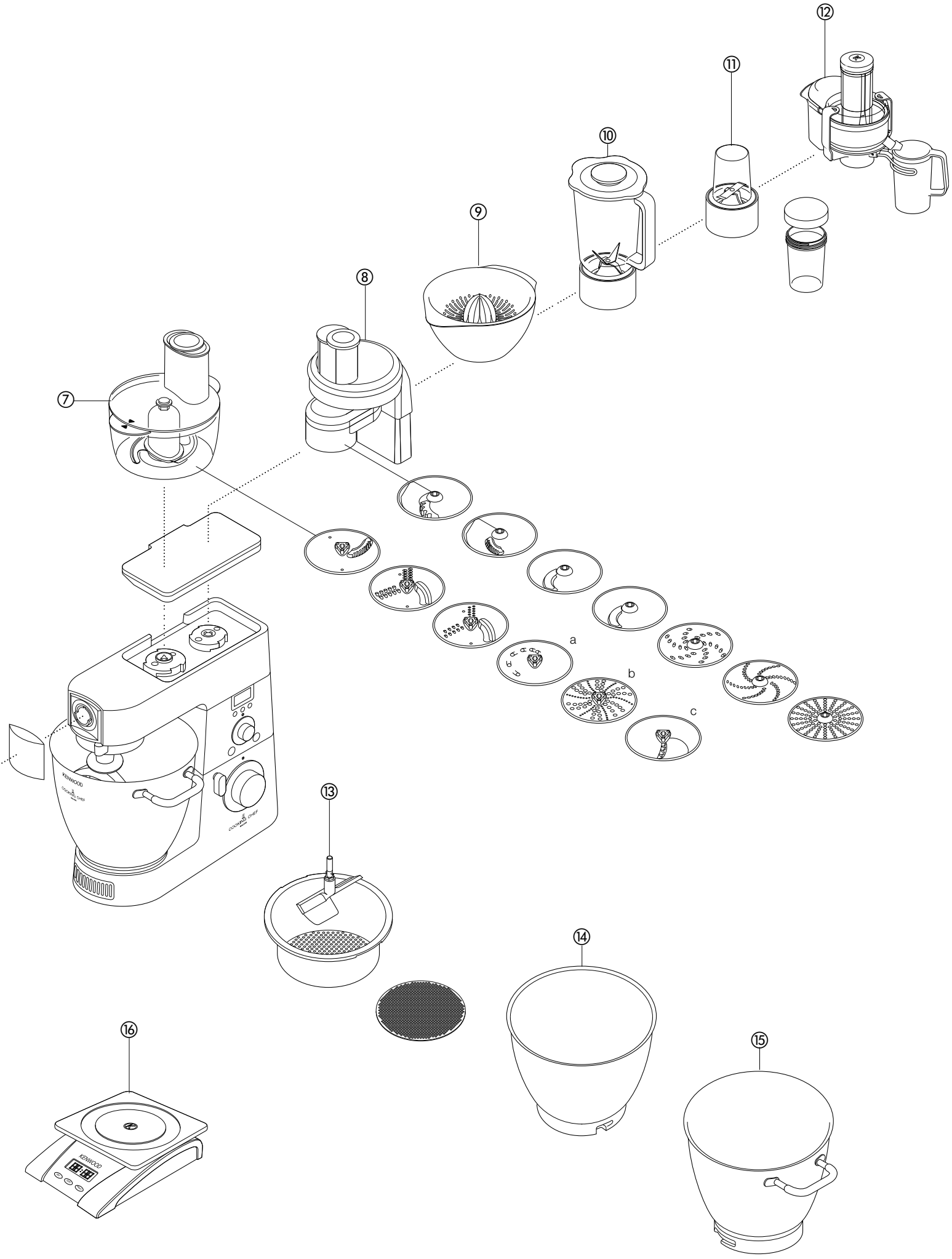
To buy an attachment not included in your pack, see service and customer care.

attachment	attachment code
flat pasta maker ①	**AT970A**
additional pasta attachments	**AT971A** tagliatelle
(not shown) used in conjunction	**AT972A** tagliolini
with AT970A	**AT973A** trenette
	AT974A spaghetti
pasta maker ②	**AT910** comes with maccheroni rigati die
	(12 optional dies plus biscuit maker can be fitted)
roto food cutter ③	**AT643** comes with 5 drums
berry press ④	**AT644**
multi food grinder ⑤	**AT950A** comes with
	a large sausage nozzle
	b small sausage nozzle
	c kebbe maker
grain mill ⑥	**AT941A**
food processing attachment ⑦	**AT640** includes 3 cutting plates as standard and a knife blade (plates a, b and c can be purchased separately)
pro slicer grater ⑧	**AT340**
citrus juicer ⑨	**AT312**
liquidiser ⑩	1.5 l acrylic **AT337**, 1.5 l glass **AT338,** 1.5 l stainless steel **AT339**
multi-mill ⑪	**AT320** comes with 4 glass jars and 4 lids for storage
non-stop centrifugal juicer ⑫	**AT641**
colander and sieve ⑬	**AT930A**
stainless steel bowl ⑭	**AW36386A**
Cooking Chef bowl ⑮	**AW37575**
scale ⑯	**AT750**

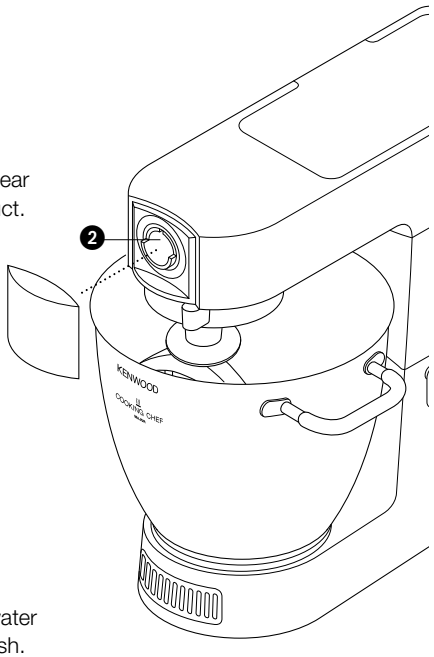
The Cooking Chef is not compatible with the following attachments:-

- **Major flexible beater AW44002**
- **ice cream maker AT957A**
- **Kenlyte round bowl AW26538A**




⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
a
b
c
⑬
⑭
⑮
⑯
KENWOOD

cleaning and service



care and cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at **outlet** ❷ when you first use it. This is normal - just wipe it off.
- The metal surfaces of the temperature sensors may show signs of wear during normal use. this does not affect the performance of the product.
- Do not leave the flexible beater fitted to the mixer when not in use.

appliance, outlet covers
- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Never use abrasives or immerse in water.

high temperature flexible beater
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- If required, the flexible wipers can be removed for cleaning. To remove the flexible wiper twist and pull off. Clean thoroughly. To replace the flexible wiper reverse this procedure. Hint: wetting the surfaces may make re-assembly easier.

bowl, tools, splashguard
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar or a suitable descaler to remove limescale.
- If food sticks or burns on the inside of the bowl, remove as much as possible using the spatula provided. Fill the bowl with warm soapy water and allow to soak. Remove any stubborn deposits using a nylon brush.
- Any discolouration of the bowl will not affect its performance.

drain hole
- Ensure this area is free from food. If necessary use a pipe cleaner or cotton bud to clean.

temperature sensors
- Wipe with a damp cloth then dry thoroughly. Never use abrasives or sharp instruments to clean the sensors.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your machine
- servicing or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

recipes

See important points for bread making on page 13.

white bread *stiff yeast dough*

ingredients
- 1.36kg (3lb) strong plain flour
- 15ml (3tsp) salt
- 25g (1oz) fresh yeast; or 15g/20ml (½oz) dried yeast + 5ml (1tsp) sugar
- 750ml (1¼pts) warm water: 43°C (110°F). Use a thermometer or add 250ml (9fl oz) boiling water to 500ml (18fl oz) cold water
- 25g (1oz) lard

method
1. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and the sugar and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
2. Pour the liquid into the bowl. Then add the flour (with fresh yeast if used), salt and lard.
3. Knead at minimum speed for 45 - 60 seconds. Then increase to speed 1, adding more flour if necessary, until a dough has formed.
4. Knead for 3 - 4 more minutes at speed 1 until the dough is smooth, elastic and leaves the sides of the bowl clean.
5. Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.
6. Re-knead for 2 minutes at speed 1.
7. Half fill four 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
8. Bake at 230°C/450°F/Gas Mark 8 for 30 - 35 minutes *for loaves* or 10 - 15 minutes *for rolls*.

- When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

white bread *soft yeast dough*

- 2.6kg (5lb 12oz) ordinary plain flour
- 1.3 litre (2¼pts) milk
- 300g (10oz) sugar
- 450g (1lb) margarine
- 100g (4oz) fresh yeast or 50g (2oz) dried yeast
- 6 eggs, beaten
- 5 pinches salt

method
1. Melt the margarine in the milk and bring to 43°C (110°F).
2. **dried yeast** (the type that needs reconstituting): add the yeast and sugar to the milk and leave to stand for about 10 minutes until frothy.
   fresh yeast: crumble into the flour and add the sugar.
   other types of yeast: follow the manufacturer's instructions.
3. Pour the milk into the bowl. Add the beaten eggs and 2kg (4lb 6oz) flour.
4. Mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for a further minute. Scrape down.
5. Add the remaining flour and mix at minimum speed for 1 minute, then at speed 1 for 2 - 3 minutes until smooth and evenly mixed.
6. Half fill some 450g (1lb) greased tins with the dough, or shape it into rolls. Then cover with a tea towel and leave somewhere warm until doubled in size.
7. Bake at 200°C/400°F/Gas Mark 6 for 20 - 25 minutes *for loaves* or 15 minutes *for rolls*.
8. When ready, the bread should sound hollow when tapped on the base.

- Makes about 10 loaves.

strawberry and apricot gâteau

ingredients: sponge
- 3 eggs
- 75g (3oz) caster sugar
- 75g (3oz) plain flour

filling and decoration
- 150ml (¼pt) double cream
- Sugar to taste
- 225g (8oz) strawberries
- 225g (8oz) apricots

method
1. Halve the apricots and remove the stones. Cook gently in very little water, adding sugar to taste, until soft.
2. Wash and halve the strawberries.
3. To make the sponge, whisk the eggs and sugar at maximum speed until very pale and thick.
4. Remove the bowl and the whisk. Fold in the flour by hand using a large metal spoon - do this carefully to keep the sponge light.
5. Put the mixture into two 18cm (7") greased and lined sandwich tins.
6. Bake at 180℃/350℉/Gas Mark 4 for about 20 minutes until the cake springs back when lightly touched.
7. Turn out onto a wire rack.
8. Whisk the cream at maximum speed until stiff. Add sugar to taste.
9. Roughly chop the apricots and a third of the strawberries. Fold them into half the cream.
10. Spread this over one of the sponges, then put the other sponge on top.
11. Spread the remaining cream on top and decorate with the remaining strawberries.

meringues

4 egg whites

ingredients
- 250g (9oz) icing sugar, sieved
- Line your baking tray with non-stick baking parchment.

method
1. Whisk the egg whites and sugar at maximum speed for about 10 minutes until it stands in peaks.
2. Spoon the mixture onto the baking tray (or use a piping bag with a 2.5cm (1") star nozzle).
3. Bake at 110℃/225℉/Gas Mark ¼ for about 4 - 5 hours until firm and crisp. If they start to brown, leave the oven door slightly ajar.

- Store meringues in an airtight tin.

shortcrust pastry

ingredients
- 450g (1lb) flour, sieved with the salt
- 5ml (1tsp) salt
- 225g (8oz) fat (mix lard and margarine straight from the fridge)
- About 80ml (4tbsp) water

hint
- Don't overmix

method
1. Put the flour into the bowl. Chop the fat up roughly and add to the flour.
2. Using the stainless steel K beater mix at speed 1 until it resembles breadcrumbs.
3. Stop before it looks greasy.
   Add the water and mix at minimum speed. Stop as soon as the water is
4. incorporated.
   Cook at around 200℃/400℉/Gas Mark 6, depending on the filling.

honey and nut spread using the liquidiser

ingredients
- 25g chopped nuts
- 875g clear honey at room temperature

method
1. Place the ingredients into the liquidiser in the above order.
2. Blend together using the pulse button for 5 seconds
3. Use as required.

Notes

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- **Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.**
- Verwijder alle verpakking en labels.

ken uw Kenwood Cooking Chef keukenmachine

veiligheid

belangrijke mededeling – elektronisch-medische implantaten

- Net als andere inductieverwarmingsproducten genereert dit apparaat magnetische velden met beperkt bereik. Gebruikers of andere personen met een pacemaker of ander actief implantaat dienen voor gebruik een arts te raadplegen over eventuele incompatibiliteit, zodat eventueel gevaar voor de gezondheid kan worden voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken installeert of verwijdert, na het gebruik en voordat u het apparaat reinigt.
- Houd lichaamsdelen, sieraden en loszittende kleding uit de buurt van bewegende delen en geïnstalleerde hulpstukken.
- Steek uw vingers, enz. nooit in het scharniermechanisme.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie 'onderhoud en klantenservice' op pagina 34.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk of meer dan één hulpstuk tegelijkertijd.
- Overschrijdt de maximum capaciteit (zie pagina 30) niet en vul het apparaat bij gebruik van de inductieverwarming nooit meer dan het maximum vulniveau van 3 liter dat aan de binnenkant van de kom wordt aangegeven.
- Lees bij het gebruik van een hulpstuk de veiligheids- en gebruiksinformatie die erbij wordt geleverd.
- Wees voorzichtig wanneer u dit apparaat optilt, omdat het zwaar is. Zorg dat de kop vergrendeld is en dat de kom, hulpstukken, afdekking van de aansluitpunten en het snoer vastzitten voordat u het apparaat optilt.
- Laat het snoer nooit naar beneden hangen waar een kind erbij kan.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Wees voorzichtig als u enig deel van het apparaat vastpakt of aanraakt terwijl het in de kookmodus wordt gebruikt en na het koken. DIT GELDT MET NAME VOOR DE KOM, HET SPATDEKSEL EN DE HULPSTUKKEN omdat deze nog lange tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld HEET blijven. Gebruik de handgrepen om de kom te verwijderen en te dragen. Gebruik ovenhandschoenen om de hete kom en menghulpstukken aan te pakken.
- De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet. Wees voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de beschermmat voor het werkoppervlak als u de kom op een warmtegevoelige ondergrond plaatst.
- Pas op voor stoom die uit de mengkom kan komen, met name als u het deksel van het spatdeksel verwijdert of de mixerkop omhoog zet.
- Als heet voedsel van de mixer wordt overgebracht naar de blender, laat u de ingrediënten tot kamertemperatuur afkoelen voor u ze in de blender plaatst.
- Gebruik alleen de kom en hulpstukken die bij dit apparaat worden geleverd. Gebruik de kom met geen enkele andere hittebron.
- Laat het apparaat nooit werken in de kookmodus als de kom leeg is.
- Steek nooit iets in de ventilatiegaten.
- Zorg dat dit apparaat tijdens het gebruik niet te dicht bij de rand en op een vlakke ondergrond staat. Zorg dat het ten minste 10 cm verwijderd is van de muur en dat de ventilatiegaten niet worden geblokkeerd. Plaats het apparaat niet onder overhangende keukenkastjes.
- Voor een juiste en veilige werking van de inductiekoker dient u ervoor te zorgen dat de kombasis en temperatuursensors schoon en droog zijn voordat u gaat koken.
- Net als voor andere inductieverwarmende apparaten geldt dat u geen creditcards, magnetische media of gevoelige elektronische apparatuur in de buurt van het apparaat mag plaatsen wanneer dit in gebruik is.
- Gebruik het apparaat niet om te frituren.
- Zorg dat het voedsel voldoende gekookt is voordat u gaat eten.
- Voedsel dient kort na bereiding te worden gegeten of moet snel worden afgekoeld en zo snel mogelijk in de koelkast worden bewaard.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

vóór u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

vóór het eerste gebruik

Was de onderdelen: zie 'onderhoud en reiniging' op pagina 34.

inleiding

Hartelijk dank voor uw aankoop van deze Kenwood Cooking Chef keukenmachine. We hopen dat u er vele jaren van kunt genieten.

Kenwood heeft bijna 60 jaar ervaring en expertise met de ontwikkeling van onze keukenmachines en het grote aantal verschillende hulpstukken. Kenwood Chef keukenmachines staan erom bekend meer te zijn dan een mixer.

Bij de ontwikkeling van de Cooking Chef hebben we de veelzijdigheid van de Chef verder uitgebreid door een geïntegreerde inductieverwarming direct onder de mengkom te installeren. U kunt bij de bereiding van uw favoriete cakes, gebak en deeg nu genieten van alle voordelen van de planetaire mengbeweging en u hebt het extra voordeel dat u de ingrediënten in de kom direct met de planetaire mengbeweging kunt verwarmen en koken. De mogelijkheden zijn eindeloos.

De Kenwood Cooking Chef kan met zijn scala aan optionele hulpstukken een volledig voedselbereidingssysteem worden genoemd.

Sterk, betrouwbaar, veelzijdig, Kenwood.

Wat is inductiekoken en hoe werkt het?

Inductiekoken is een geavanceerde kookmethode die gebruik maakt van de beginselen van elektromagnetische inductie. Als elektrische stroom door een koperen spoel gaat, ontstaat een elektromagnetisch veld in het inductiegebied. Als de kom van de Cooking Chef op zijn plaats is vergrendeld, wordt het circuit gesloten door een speciale roestvrij stalen laag in de bodem van de kom. Hierdoor wordt een grote hoeveelheid thermische energie gecreëerd die door de inhoud van de kom wordt geleid en het voedsel verhit.

Inductiekoken bespaart enorm veel energie omdat het alleen warmte produceert in de kombodem. Bij andere verwarmingsmethoden zoals gaspitten wordt bijna 50% van de warmte-energie verspild aan de zijkanten van de pan. Het inductiegebied van uw Cooking Chef voelt inderdaad alleen heet aan tijdens en onmiddellijk na het koken omdat de warmte overgebracht wordt naar de inhoud van de kom. Dit alles betekent dat inductiekoken erg efficiënt, erg veilig en erg schoon is.

De kookfunctie op uw Kenwood Cooking Chef lijkt sterk op het gebruik van een steelpan op uw kookplaat. Het bijkomende voordeel is dat de Chef uw voedsel automatisch roert en de kooktemperatuur regelt naar uw precieze eisen, waardoor u zonder zorgen andere taken in uw keuken kunt uitvoeren.

De Cooking Chef maakt gebruik van uiterst efficiënte inductieverwarmingstechnologie. U zult zien dat de kooktijden vergeleken met koken op gas of elektrisch korter zijn en dat u bij een lagere temperatuur kunt koken. Houd dit in gedachten als u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt of als u experimenteert met een nieuw recept. Zorg dat als u bij een hoge temperatuur begint te koken, u blijft kijken en de hitte zo nodig verlaagt om te voorkomen dat het voedsel aanbrandt of aankoekt, net als u zou doen met uw steelpan. De Cooking Chef verwarmt het voedsel in het algemeen zo snel mogelijk tot de gewenste temperatuur. U hoeft de temperatuur daarom niet hoger in te stellen om de kooktijd te verkorten. In deze fase moet u ook aandacht schenken aan de instelling voor de roerfrequentie. Als u bij een hogere temperatuur kookt, kan het nodig zijn voortdurend te blijven roeren met behulp van de roerfunctie (1). De roerinstellingen (2) en (3) zijn een goed hulpmiddel om de textuur van uw voedsel in stand te houden als u het voedsel gedurende langere tijd laag laat pruttelen.

In deze fase is de keuze van het juiste hulpstuk ook belangrijk. Het meest geschikte gebruik van ieder hulpstuk wordt later in dit boek behandeld en de ervaring leert welk hulpstuk het best voor iedere taak kan worden gebruikt. U zult zien dat de flexibele klopper voor hoge temperaturen het best kan worden gebruikt om gladde sauzen en crèmes te maken, terwijl het roerhulpstuk beter kan worden gebruikt bij de bereiding van voedsel dat een vastere structuur moet houden, zoals stoofschotels, eenpansgerechten, ragout, enz. Ons receptenboek geeft aan welk hulpstuk het best voor ieder recept kan worden gebruikt en u zult zien dat het gebruik van verschillende hulpstukken voor verschillende bereidingsprocessen tijdens uw maaltijdbereiding tot betere resultaten leidt.

Tijdens en onmiddellijk na het koken zijn de kom, het spatdeksel en het hulpstuk heet, net als uw steelpan zou zijn. Pas op als u een van deze onderdelen aanraakt. Vergeet niet dat het kookproces stoom en condensatie genereert; pas op als u in de kom kijkt, het deksel van de vulopening optilt of de kop van de Cooking Chef-machine omhoog zet om in de kom te kijken of toegang wilt hebben tot de kom. Waarschuw anderen als de machine werkt of heet is zodat zij zich niet branden. We raden u aan ovenhandschoenen te gebruiken als u hete onderdelen aanraakt of verwijdert en de handgrepen te gebruiken om de kom te dragen. De beschermingsmat voor het werkoppervlak kan warmtegevoelige oppervlakken beschermen.

Als vloeistoffen of voedsel met een hoog watergehalte worden verhit, is de temperatuuraflezing gewoonlijk nauwkeurig binnen +/- 5 °C. De nauwkeurigheid van de temperatuurweergave en –regeling is afhankelijk van de textuur van de kominhoud, de volume van de kominhoud, de frequentie waarmee wordt geroerd en het gebruikte hulpstuk. Dit lijkt opnieuw op het koken op een kookplaat wanneer een grote hoeveelheid voedsel in een grote steelpan wordt verhit, maar niet goed wordt geroerd. Het voedsel onderin de steelpan is heet, of zelfs aangebrand, terwijl het voedsel bovenin de pan aanzienlijk kouder is.

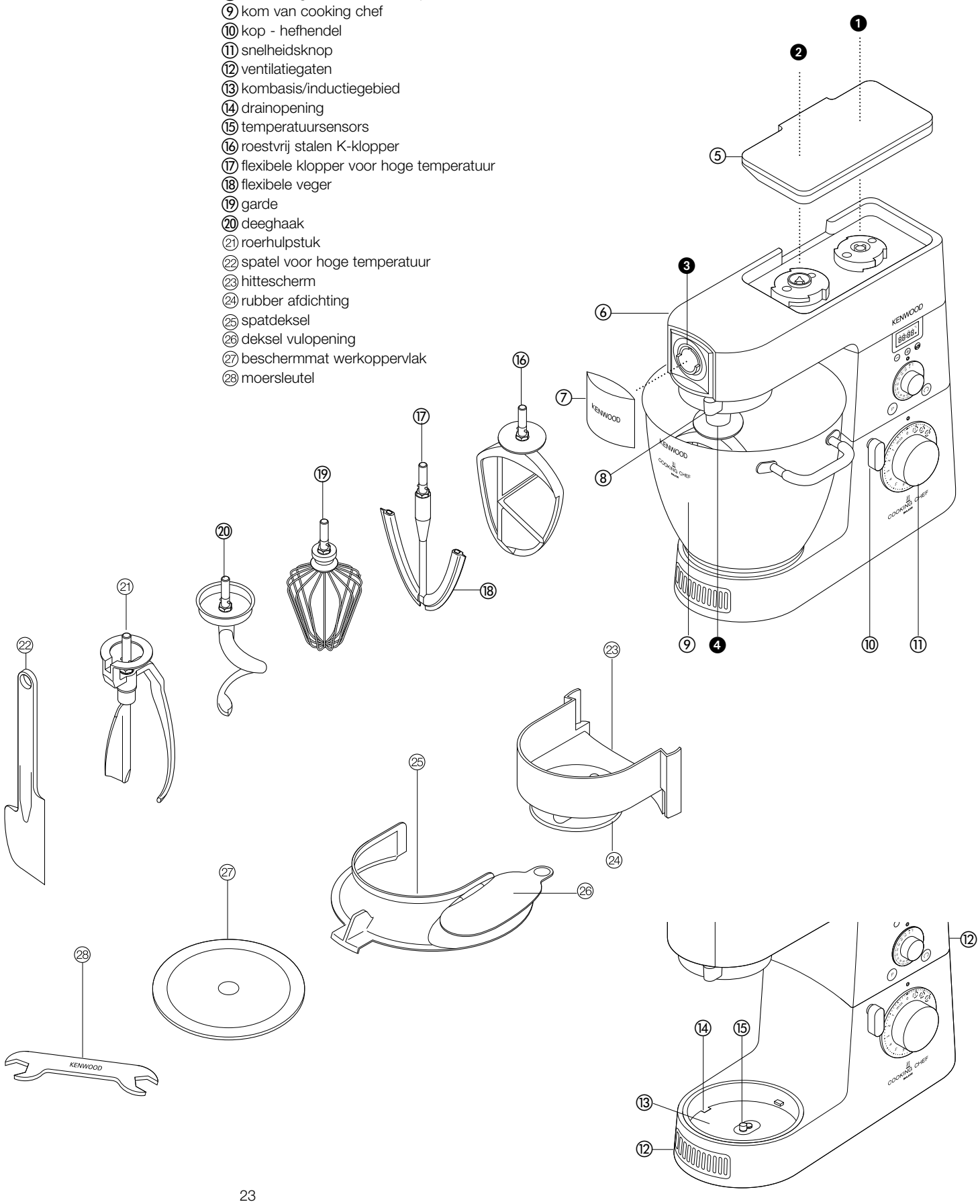
Naast de temperatuurweergave heeft de machine een kleine blauwe LED. Deze LED knippert tot de machine de geselecteerde temperatuur heeft bereikt. Als de gewenste temperatuur is bereikt, houdt het lampje op met knipperen. Merk op dat als u meer ingrediënten aan de kom toevoegt, de blauwe LED opnieuw begint te knipperen omdat de temperatuur van de kominhoud door de koude ingrediënten wordt afgekoeld. U ziet misschien ook dat het continu brandende lampje begint te knipperen als de mengfrequentie wordt verhoogd.

U zult snel merken dat uw Kenwood Cooking Chef gemakkelijk in het gebruik is en uw dagelijkse voedselbereiding vergemakkelijkt.

ken uw Kenwood Cooking Chef

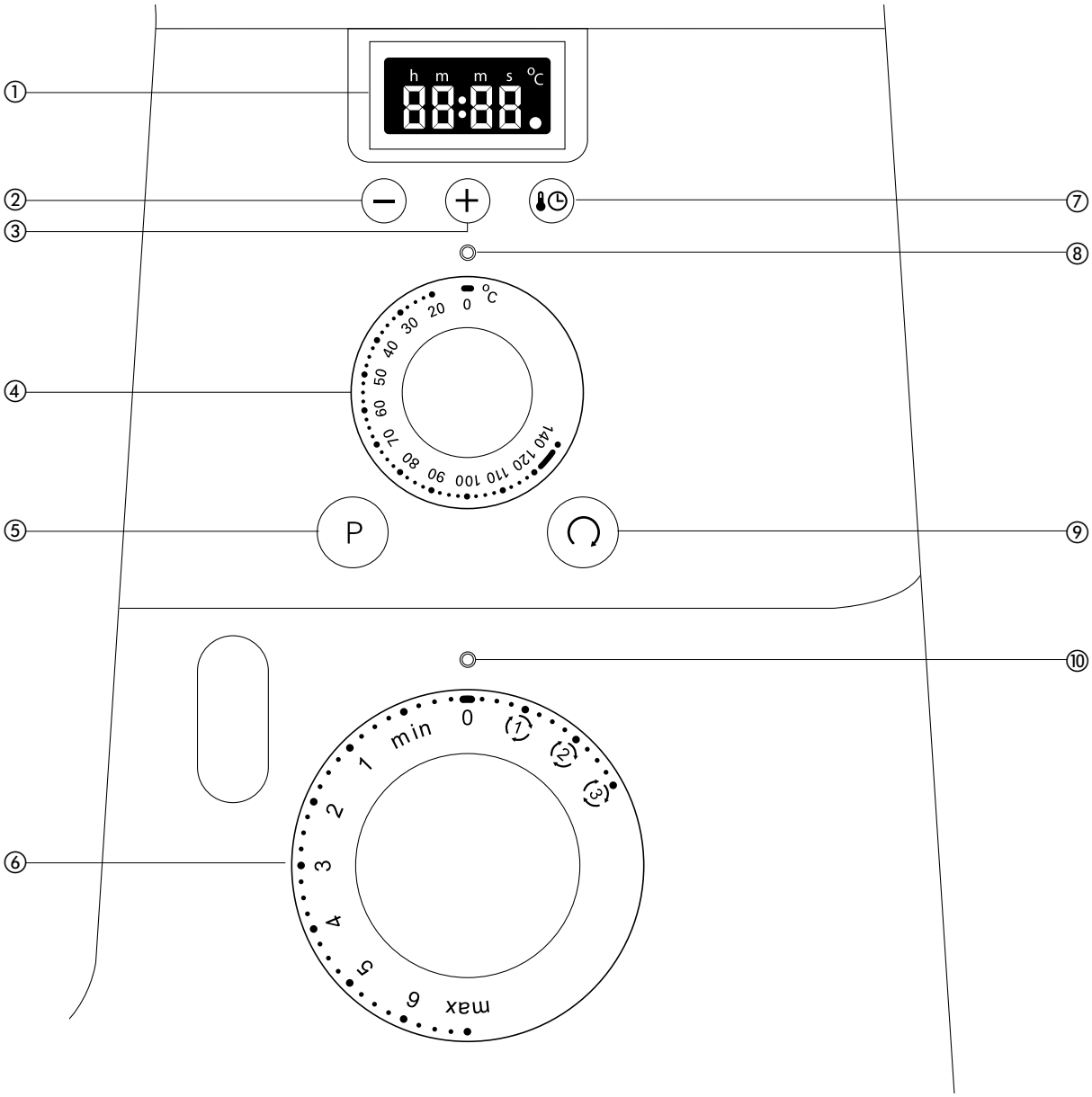
aansluitpunten voor hulpstukken
- ❶ hoge snelheidaansluitpunt
- ❷ medium snelheidaansluitpunt
- ❸ lage snelheidaansluitpunt
- ❹ fitting voor hulpstukken

de mixer
- ⑤ afdekking medium/hoog snelheidaansluitpunt
- ⑥ mixerkop
- ⑦ afdekking lage snelheidaansluitpunt
- ⑧ hendel lage snelheidaansluitpunt
- ⑨ kom van cooking chef
- ⑩ kop - hefhendel
- ⑪ snelheidsknop
- ⑫ ventilatiegaten
- ⑬ kombasis/inductiegebied
- ⑭ drainopening
- ⑮ temperatuursensors
- ⑯ roestvrij stalen K-klopper
- ⑰ flexibele klopper voor hoge temperatuur
- ⑱ flexibele veger
- ⑲ garde
- ⑳ deeghaak
- ㉑ roerhulpstuk
- ㉒ spatel voor hoge temperatuur
- ㉓ hitteschерm
- ㉔ rubber afdichting
- ㉕ spatdeksel
- ㉖ deksel vulopening
- ㉗ beschermmat werkoppervlak
- ㉘ moersleutel



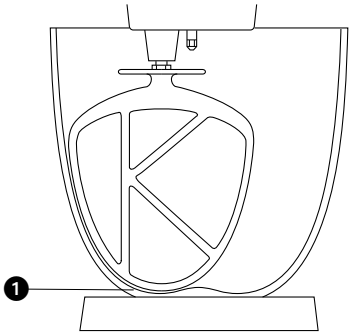
bedieningspaneel

① timer/temperatuurdisplay
② timer knop omlaag
③ timer knop omhoog
④ temperatuurregeling
⑤ pulseerknop/hoge snelheid, hoge temperatuur gardetoets
⑥ snelheidsknop
⑦ timer/temperatuurselectietoets
⑧ temperatuurlampje
⑨ vouwtoets
⑩ indicatielampje snelheidsknop



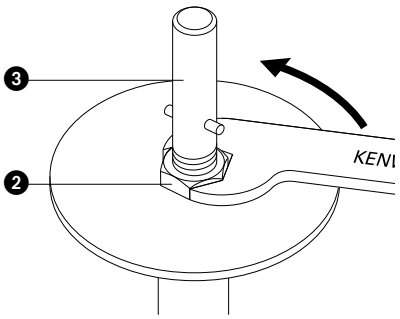
de hoogte van de hulpstukken aanpassen

Zie pagina 26 voor informatie over de montage van de mixer.



garde, roestvrij stalen K-klopper, roerhulpstuk
Voor de beste prestaties moeten de garde, K-klopper en het roerhulpstuk de bodem van de kom **bijna** aanraken ❶. U kunt de hoogte zo nodig met de meegeleverde moersleutel bijstellen.

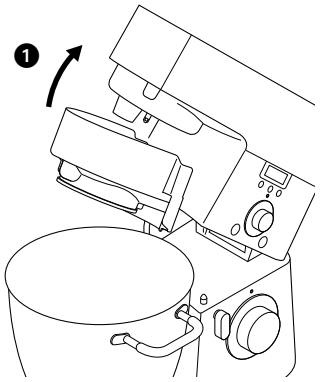
Ga als volgt te werk:
1 Haal de stekker uit het stopcontact.
2 Zet de mixerkop omhoog en bevestig de garde, de klopper of het roerhulpstuk.
3 Laat de kop weer zakken. Als de tussenruimte moet worden aangepast, laat u de kop van de mixer omhoog komen en verwijdert u het hulpstuk.
4 Gebruik de meegeleverde sleutel om de moer ❷ voldoende los te draaien en de steel bij te stellen ❸. Om het hulpstuk dichter bij de bodem van de kom te krijgen, draait u de steel naar links. Om het hulpstuk verder van de bodem van de kom te verwijderen, draait u de steel naar rechts.
5 Draai de moer weer vast.
6 Zet het hulpstuk in de mixer en laat de mixerkop zakken. (Controleer de positie, zie bovenstaande punten).
7 Herhaal zo nodig de bovengenoemde stappen tot het hulpstuk zich in de juiste positie bevindt. Vervolgens draait u de moer goed vast.



flexibele klopper voor hoge temperaturen – dit hulpstuk moet de bodem van de kom net aanraken.

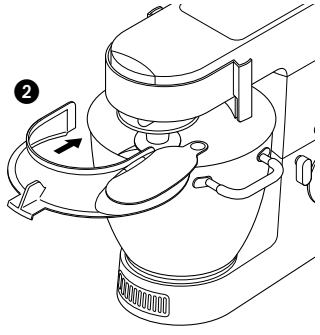
deeghaak – dit hulpstuk is in de fabriek ingesteld en hoeft verder niet te worden aangepast.

het spatdeksel/hittescherm op het apparaat bevestigen en gebruiken



Het spatdeksel bestaat uit 2 delen: het hittescherm en het spatdeksel.

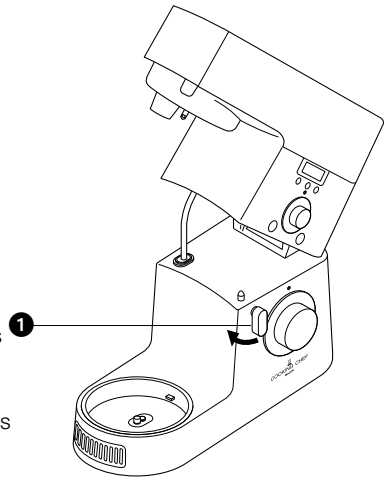
Het hittescherm moet tijdens het koken worden bevestigd omdat de mixer anders niet werkt en foutcode E:03 wordt weergegeven. Het hittescherm dient om de mixerkop te beschermen tegen de stoom die tijdens het kookproces wordt geproduceerd.
Het hittescherm en het spatdeksel kunnen zo nodig worden bevestigd om de ingrediënten in de kom te houden, bijvoorbeeld als lichte ingrediënten zoals bloem en poedersuiker worden verwerkt, of wanneer ingrediënten worden gekookt waarbij de vloeistof in de kom moet blijven. Het spatdeksel mag alleen in combinatie met het hittescherm op de kom worden bevestigd.



1 Til de mixerkop op tot hij is vergrendeld.
2 Duw het hittescherm op de onderkant van de mixerkop ❶ tot hij goed vastzit. Het hittescherm mag nooit worden gebruikt zonder dat de rubber afdichting goed is bevestigd.
3 Zet de kom op de basis.
4 Laat de kop weer zakken.
5 Zet het spatdeksel op de komrand en schuif hem vervolgens naar voren tot hij volledig is geplaatst ❷.
- Tijdens het mixen kunnen ingrediënten via de vulopening rechtstreeks aan de kom worden toegevoegd.

6 Om het spatdeksel te verwijderen, schuift u hem van het apparaat af.
7 Om het hittescherm te verwijderen, tilt u de mixerkop op tot hij is vergrendeld. Verwijder het hulpstuk en trek het hittescherm vervolgens van de onderkant van de mixerkop naar onderen.
NB: Bevestig en verwijder het spatdeksel alleen als de mixerkop vergrendeld is.

de **mixer**



de hulpstukken van de mixer en enkele gebruiksmogelijkheden

K-klopper • Voor het maken van cakes, biscuits, gebak, galzuur, vullingen, soezen en aardappelpuree.

garde • Voor eieren, room, beslag, vetvrij biscuitdeeg, schuimgebak, kwarktaart, mousse en soufflé. Gebruik de garde niet voor zware mengsels (bv. voor het kloppen van boter en suiker) – de garde kan hierdoor worden beschadigd.

deeghaak • Alleen voor gistmengsels.

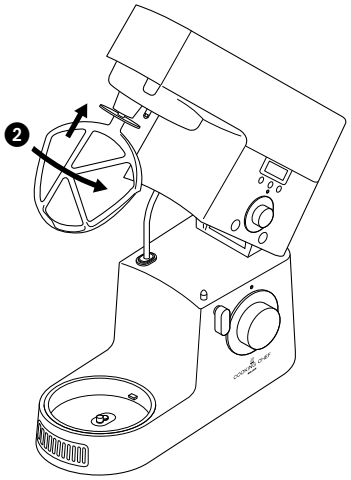
flexibele klopper • Geschikt voor veel kookbewerkingen, met name voor de bereiding van pudding, roereieren en sauzen. Ideaal om warme en koude mengsels tijdens het mixen van de zijkanten van de kom te schrapen. Ook geschikt om groenten te bakken.

roerhulpstuk • Geschikt voor gebruik tijdens het koken om de textuur van het voedsel, zoals kip, vis, groenten en fruit in stand te houden.

het gebruik van uw mixer

Zorg dat de temperatuur- en snelheidsknopen vóór gebruik in de uitstand staan ('O').

1 Draai de hefhendel voor de kop naar rechts ❶ en til de kop van de mixer op tot hij vergrendeld is.



een hulpstuk bevestigen

2 Steek het hulpstuk in de fitting, waarbij u de pin op de steel in de groef zet en draai het hulpstuk om het in positie te vergrendelen ❷.

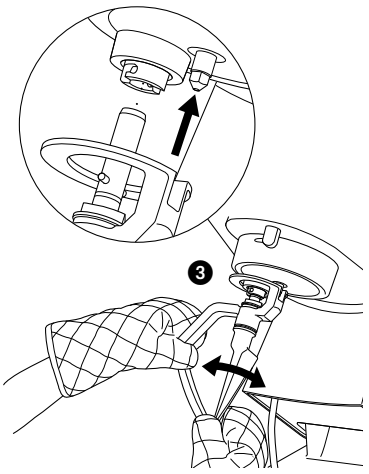
roerhulpstuk – om het roerhulpstuk te bevestigen, steekt u de steel in de fitting en lijnt de opening op de verlenging zo uit dat het zich onder de metalen pin aan de onderkant van de mixerkop bevindt. Houd het roerblad vast en draai het zo dat de pin op de steel onder de groef zit; duw omhoog en draai om het op zijn plaats te vergrendelen ❸.

3 Zet de kom op de basis – druk hem naar beneden en draai naar rechts ❹.

4 Om de mixerkop te laten zakken, tilt u hem enigszins op en draait de hefhendel vervolgens naar rechts
Laat hem in de vergrendelde positie zakken.

Een hulpstuk verwijderen • Voer stap 2 in omgekeerde volgorde uit. (Gebruik altijd ovenhandschoenen om de hulpstukken na het koken te verwijderen).

5 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De lampjes van de snelheid- en temperatuurindicator gaan kort branden. De display geeft 88:88. weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Aan/uit blijft branden .



6 Draai de snelheidsknop naar de gewenste instelling (zie pagina 27 voor aanbevelingen), de mixer begint te werken en het lampje van de snelheidtoets gaat knipperen. De timer laat de tijd zien in intervallen van 1 seconde. De snelheid kan op ieder gewenst moment terwijl de mixer aanstaat, worden gewijzigd.

7 Stop de mixer door de snelheidsknop tot de uitstand 'O' te draaien.

Belangrijk – Als de mixerkop op enig moment opgetild wordt terwijl hij in bedrijf is, stopt de mixer automatisch en geeft een pieptoon; hij gaat niet opnieuw werken wanneer de kop weer omlaag wordt gebracht. Om de mixer opnieuw op te starten, draait u de knop naar de uitstand ('O') en selecteert de snelheid opnieuw.

pulseerknop

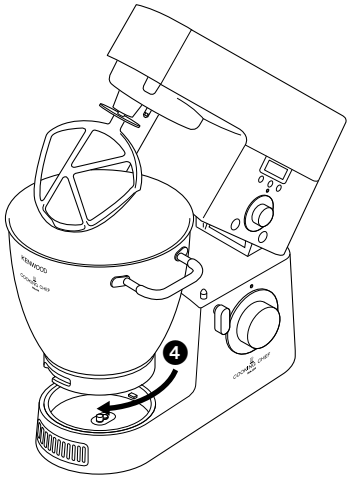
De pulseerknop kan alleen worden gebruikt als de snelheidsknop uit staat ('O').

Om pulseren te selecteren, drukt u op de pulseerknop Ⓟ en de mixer draait op maximum snelheid zo lang de knop in deze stand wordt gehouden. Als de inhoud van de kom warmer is dan 60 °C, neemt de snelheid geleidelijk toe. Er klinkt er een pieptoon en de snelheids- en temperatuurindicatorlampjes gaan snel knipperen.

vouwtoets

Druk de vouwtoets in en laat hem los ↺ en de mixer werkt gedurende 2-3 omwentelingen automatisch op de minimumsnelheid, waarna hij stopt. De toets kan langer worden ingedrukt voor een langere werking of kan herhaaldelijk worden ingedrukt om ingrediënten te combineren.

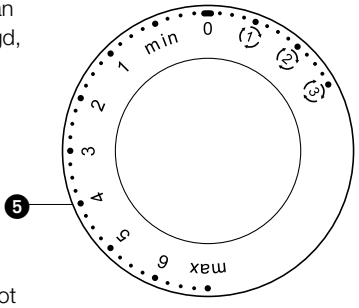
NB: Als de vouwtoets wordt ingedrukt terwijl de motor draait, wordt de standaard vouwfunctie uitgevoerd en keert het apparaat terug naar de geselecteerde snelheid.



snelheidsknop ❺

De volgende snelheden zijn slechts richtlijnen; de snelheid is afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de kom en de ingrediënten die worden gemengd, enz.

Draai de snelheidsknop naar rechts om de snelheid van 'min' tot 'max' te veranderen.



K-klopper
- **vet en suiker kloppen** begin op min en schakel geleidelijk over naar max.
- **eieren tot een roomachtig mengsel kloppen** 4 - max.
- **bloem, fruit enz invouwen** min - 1
- **kant-en-klaar cakes** begin op min en verhoog de snelheid geleidelijk tot max.
- **vet in bloem wrijven** min - 2.

flexibele klopper voor hoge temperatuur
- **vet en suiker kloppen** begin op min en snelheid geleidelijk verhogen tot 3.
- **hete en koude mengsels van de zijkant van de kom schrapen** begin op min en snelheid geleidelijk verhogen tot 3.
- **groenten bakken, risotto en polenta roeren, enz.** gebruik (1).

garde
- Snelheid geleidelijk verhogen tot max.

deeghaak
- Begin op min en verhoog de snelheid geleidelijk tot 1.

roerhulpstuk
- Alleen met roerinstellingen (1), (2) en (3) gebruiken.

roerinstellingen

Om de roerinstellingen te selecteren, draait u de snelheidsknop naar links. De roerinstellingen kunnen het best worden gebruikt als de mixer in kookmodus wordt gebruikt. Om de roerinstellingen te gebruiken, moeten alle afdekkingen van de aansluitpunten zijn aangebracht.

(1) – gebruik deze instelling als een constante lage snelheid nodig is, bijv om een saus te roeren.
(2) – Als de snelheidsknop in deze positie wordt ingesteld, werkt de mixer afwisselend iedere 5 seconden gedurende 2 omwentelingen op een lage snelheid.
(3) – Als de snelheidsknop in deze positie wordt ingesteld, werkt de mixer afwisselend iedere 30 seconden op een lage snelheid voor het omroeren van stoofschotels, enz.

Draai de snelheidsknop naar de uitstand ('O') om de mixer te stoppen.

NB:
- Wanneer een snelheid wordt geselecteerd, knippert het indicatorlampje.
- Als het apparaat in gebruik is, kunt u een hoge toon horen. Dit is normaal.

de mixer gebruiken om voedsel te koken

BELANGRIJK
- Zorg dat het inductiegebied, de temperatuursensors en het externe oppervlak van de kombodem schoon zijn. Als dit niet gebeurt, wordt de temperatuursensor beïnvloed en krijgt u een slecht kookresultaat.
- Controleer of alle afdekkingen van de aansluitpunten, met inbegrip van het hitteschерm, zijn aangebracht. Als ze niet juist zijn aangebracht, werkt de verwarmingsfunctie niet.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om de kom en hulpstukken na het koken te verwijderen.

1 Zet de mixer volgens de instructies op pagina 26 in elkaar.
2 Draai de temperatuurknop tot de gewenste temperatuur.
- **Het apparaat verwarmt pas als een snelheid is geselecteerd.**

3 Draai de snelheidsknop tot de gewenste snelheid; hierdoor worden de motor en de verwarming ingeschakeld. Beide lampjes gaan knipperen.
4 Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, blijft het indicatielampje voor de temperatuur branden. Tijdens het koken begint het lampje te knipperen als de temperatuur verandert; hiermee wordt aangegeven dat de mixer probeert de ingestelde temperatuur te handhaven (lees de inleiding op pagina 21).
- Als de komtemperatuur hoger is dan 60 °C wordt de snelheid om veiligheidsredenen automatisch beperkt, zelfs als een hogere snelheid geselecteerd is. De snelheid neemt niet automatisch toe als de temperatuur onder 60 °C zakt. Eerst moet de snelheidsknop worden uitgeschakeld en moet de gewenste snelheid worden geselecteerd.

- NB: Telkens wanneer op de timer/temperatuurselectieknop wordt gedrukt, worden afwisselend de timer en de temperatuur van de kominhoud weergegeven.

5 Om het mengen en verwarmen te stoppen, zet u de snelheidsknop in de uitstand ('O'). Om de werking te hervatten, selecteert u een snelheid.

tips

- **In sommige recepten, met name recepten met een hoog watergehalte, kan de kooktemperatuur niet boven 100 °C uitstijgen (dit is het kookpunt van water).**
- Als u tijdens het koken ingrediënten wilt toevoegen, draait u de snelheid omlaag en voegt de ingrediënten langzaam en gelijkmatig toe.
- Om sauzen snel te verwarmen, gebruikt een u continue roerinstelling (1).
- U zult zien dat het gebruik van verschillende hulpstukken voor verschillende bereidingsprocessen tijdens uw maaltijdbereiding tot betere resultaten leidt. Gebruik de flexibele klopper om groenten te braden en vervolgens het roerhulpstuk om stukken vlees of gevogelte te bereiden.
- Als u het spatdeksel gebruikt tijdens het koken, dient u dit altijd te verwijderen voordat u de mixerkop optilt. Vergeet niet dat het spatdeksel en hitteschерm condensatie bevatten.
- Til de mixerkop langzaam op zodat eventuele vloeistof aan de onderkant van het hitteschерm terug in de kom kan vallen.
- Er zijn drie roerfuncties waarmee u de juiste roerfrequentie voor de verschillende recepten kunt selecteren. Voor sommige recepten moet constant worden geroerd om te voorkomen dat de ingrediënten aan de bodem van de kom aankoeken, terwijl voor andere recepten zo nu en dan moet worden geroerd om de textuur van het voedsel te bewaren.
- Voor de beste prestaties dient u de hoogte van het hulpstuk aan te passen (zie pagina 25).
- De maximale kooktijd is 3 uur; daarna schakelt de mixer automatisch uit.
- U kunt voedsel zonder hulpstuk verwarmen, maar u moet wel altijd een snelheid selecteren. Dit kan handig zijn bij het smelten van bijvoorbeeld boter of chocolade.
- Telkens wanneer op de timer/temperatuurselectieknop wordt gedrukt, worden afwisselend de kooktijd en de op dat moment bereikte temperatuur weergegeven.

Garde voor hoge snelheid en hoge temperatuur

Als u de garde wilt gebruiken bij hoge snelheid en een temperatuur boven 60 °C, draait u de snelheidsknop naar de gewenste klopsnelheid en houdt de pulseerknop vervolgens ingedrukt. Er klinkt er een pieptoon en de snelheids- en temperatuurindicatorlampjes gaan snel knipperen. De klopsnelheid neemt langzaam toe tot de geselecteerde snelheid.

Herhaal de procedure om de snelheid verder te verhogen. U kunt de klopsnelheid normaal verlagen en de mixer op de gebruikelijke wijze uitschakelen.

Deze functie mag ALLEEN worden gebruikt met de garde. U mag de maximale kookcapaciteit van 3 liter niet overschrijden en moet ervoor zorgen dat het spatdeksel bevestigd is. De machine mag niet alleen worden gelaten.

na het koken

- Wees voorzichtig als u enig deel van de mixer hanteert of aanraakt terwijl het in de kookmodus wordt gebruikt en na het koken. DIT GELDT MET NAME VOOR DE KOM, HET SPATDEKSEL EN DE HULPSTUKKEN omdat deze nog lange tijd nadat het apparaat is uitgeschakeld HEET blijven. Gebruik de handgrepen om de kom te verwijderen en te dragen. Gebruik ovenhandschoenen om de hete kom en menghulpstukken aan te pakken.
- De onderkant van de kom blijft nog lange tijd nadat de verwarming is uitgeschakeld heet. Wees voorzichtig als u de kom vastpakt en gebruik de bijgeleverde beschermmat voor het werkoppervlak om een warmtegevoelige ondergrond te beschermen.

display

Voor uw veiligheid is de mixer uitgerust met 5 afzonderlijke veiligheidssensors die zijn ingeschakeld als u de mixer in kookmodus gebruikt. Als de mixer wordt ingeschakeld en een veiligheidssensor wordt geactiveerd, geeft de timer/temperatuurdisplay een foutmelding weer, bijv. E:01. De weergave van een foutmelding wordt vergezeld van een pieptoon en de mixer werkt niet. Controleer de volgende foutmeldingen:

Foutmelding	Beschrijving	Oplossing
E:01	De kop van de machine is omhoog gericht. Als de kop wordt opgetild, schakelt een veiligheidssensor de motor en de verwarming uit. Als de snelheidsknop in een andere stand wordt geplaatst dan de uitstand ('O'), terwijl de kop wordt opgetild, wordt dit bericht weergegeven en kan de motor niet worden ingeschakeld.	Draai de kop naar beneden. Draai de snelheidsknop naar de 'O'-stand en selecteer de gewenste snelheid.
E:02	De kom van de Cooking Chef zit niet op zijn plaats. De verwarmingsfunctie werkt alleen als de kookkom wordt gebruikt. Deze kom moet ook op de juiste manier zijn geplaatst. De veiligheidssensors merken dat de verkeerde kom is gebruikt of dat de juiste kom op de verkeerde manier is geplaatst.	Zorg dat de kom van de Cooking Chef wordt gebruikt. Controleer of de kom op de juiste manier is geplaatst. Draai de snelheidsknop naar 'O' en selecteer de gewenste snelheid.
E:03	Het hittescherm is niet bevestigd. De verwarmingsfunctie wordt uitgeschakeld als het hittescherm niet op de juiste manier is bevestigd.	Zorg dat het hittescherm op de juiste manier is geplaatst. Draai de snelheidsknop naar 'O' en selecteer vervolgens de gewenste snelheid.
E:04	De afdekkingen voor de lage snelheid- en hoge/medium snelheidaansluitpunten zijn niet aangebracht. Deze afdekkingen zijn voorzien van veiligheidssensors. Als de afdekkingen niet juist zijn aangebracht, wordt de verwarming uitgeschakeld en als een roerfunctie is geselecteerd, blijft de motor continu draaien. De mengsnelheden min tot max blijven continu werken.	Zorg dat alle afdekkingen juist zijn aangebracht. Draai de snelheidsknop naar 'O' en selecteer vervolgens de gewenste snelheid.
E:09	Probleem met temperatuursensor. Als de warmteregeling een hogere komtemperatuur detecteert dan tijdens normaal gebruik kan worden verwacht, worden de motor en de verwarming automatisch uitgeschakeld.	Draai de snelheidsknop naar 'O', trek de stekker uit het stopcontact en laat de machine afkoelen. Controleer of de kombasis en temperatuursensors schoon zijn. Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel de machine zoals gewoonlijk in.
E:10	Probleem met de motorsnelheid of oververhitting. Als de motor afslaat of te heet wordt, schakelt het reguleringssysteem de motor en de verwarming uit.	Draai de snelheidsknop naar 'O' en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder alle obstructies die de motor doen afslaan. Zorg dat de ventilatiegaten vrij zijn van obstructies. Steek de stekker in het stopcontact en schakel de machine in.

Als deze of andere foutmeldingen blijven verschijnen, dient u contact op te nemen met de klantenservice van Kenwood.

gebruik van het aftelmechanisme

De timer kan worden gebruikt in de kook- en niet-kookmodi. Als geen afteltijd is geselecteerd, telt de timer automatisch omhoog met 1 seconde terwijl de mixer in bedrijf is. De maximale bedrijfsduur is 3 uur.

1 Steek de stekker van de mixer in het stopcontact. De display geeft kort 88:88. weer en is daarna leeg; alleen het indicatielampje voor Aan/uit ▢. blijft branden.
2 Druk op de + of – toets en de display geeft 0:00 weer.
3 Druk op de + of – toets tot de gewenste tijd wordt weergegeven. De timer laat de tijd zien in intervallen van 5 seconden. Als de toetsen continu worden ingedrukt, veranderen de cijfers sneller naarmate de knoppen langer worden ingedrukt. De maximale tijd die kan worden ingesteld is 3 uur.
NB: Als de + toets wordt ingedrukt als de timer op 3:00 staat, verandert de weergegeven tijd in 0:00. Als de – toets wordt ingedrukt als de timer op 0:00 staat, verandert de weergegeven tijd in 3:00.
4 Draai de snelheidsknop naar de gewenste snelheid; de mixer begint te werken en de timer telt met een interval van 1 seconde af.

- De werking van de mixer kan op ieder gewenst moment worden onderbroken door de snelheidsknop naar de 'O'-stand te draaien. De timer wordt hierdoor ook onderbroken. De timer gaat verder met aftellen als de werking van de mixer wordt hervat.

5 Het mixproces stopt automatisch als de tijd geheel is verstreken en u hoort gedurende 3 seconden een pieptoon. De display knippert gedurende 5 seconden en is daarna leeg; vervolgens wordt het Aan/uit-lampje ▢. weergegeven.

de timer opnieuw instellen

1 Stel de timer op nul door tegelijkertijd op de + en - toets te drukken (de snelheidsknop moet in de 'O'-stand staan).

- Als de machine 10 minuten inactief is, gaan de LCD-display en de achterverlichting in de slaapmodus en worden alle displays uitgeschakeld. Als een toets of regelknop wordt geactiveerd, komt de display terug in het vorige formaat.

maximum capaciteit

kruimeldeeg	• Bloem:	910 g
stijf gistdeeg	• Bloem:	1,5 kg
	• Totaalgewicht:	2,4 kg
zacht gistdeeg	• Bloem:	2,6 kg
	• Totaalgewicht:	5 kg
vruchtentaartmix	• Totaalgewicht:	4,55 kg
eiwitten	• 16	
kookmodus	• 3 liter	

algemene aanwijzingen

- Stop de mixer en schraap de kom regelmatig schoon met de spatel.
- Eieren kunnen het best op kamertemperatuur worden geklopt.
- Voordat u eiwitten begint te kloppen, dient u te zorgen dat er geen vet of eigeel aanwezig is op de garde of de kom.
- Voor deeg gebruikt u koude ingrediënten tenzij uw recept iets anders aangeeft.

aanwijzingen voor het maken van brood

belangrijk

- U mag de aangegeven maximum capaciteit nooit overschrijden - de machine raakt dan overbelast.
- Als u hoort dat de machine te hard moet werken, schakelt u hem uit, verwijdert de helft van het deeg en verwerkt iedere helft afzonderlijk.
- De ingrediënten worden het best vermengd als u de vloeistof eerst in de kom doet.

probleemoplossingsgids voor tijdens het koken

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De mixer werkt niet in de verwarmingsmodus en geeft een foutmelding en een waarschuwingstoon weer.	Een van de veiligheidssensors is geactiveerd.	Zie de tabel met foutmeldingen op pagina 29. • Controleer of de kop omlaag is gebracht en is vergrendeld. • Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht. • Zorg dat het hitteschерm op de juiste manier is geplaatst. • Zorg dat de kom van de cooking chef juist is geplaatst.
Er is een temperatuur geselecteerd, maar de kominhoud wordt niet verwarmd (het temperatuurlampje brandt niet).	Er is geen snelheid geselecteerd.	Selecteer een snelheid.
De mixer verandert van snelheid tijdens het koken.	De snelheid wordt automatisch beperkt als de kominhoud 60 °C bereikt.	Dit is een veiligheidskenmerk.
Voedsel brandt aan op de bodem van de kom.	1 De geselecteerde temperatuurinstelling kan te hoog zijn. 2 Onjuist hulpstuk gebruikt. 3 De roerfunctie is te traag. 4 Het hulpstuk is misschien niet laag genoeg in de kom bevestigd. 5 De timer is voor een te lange tijdsduur ingesteld. 6 De sensor en/of de onderkant van de kom zijn misschien niet schoon.	1 Verlaag de temperatuur of kook bij een lagere temperatuur. 2 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt. 3 Verhoog de roerfrequentie of schakel over op een continue roerfunctie. 4 Stel de hoogte van het hulpstuk bij. 5 Kook het voedsel korter (maar zorg wel dat het gaar is). 6 Zorg dat deze gebieden schoon en droog blijven.
Textuur van het voedsel niet bewaard gebleven.	1 De temperatuur is te hoog ingesteld. 2 De roerfunctie is te snel. 3 De ingrediënten zijn te lang gekookt. 4 Onjuist hulpstuk gebruikt.	1 Verlaag de temperatuur. 2 Gebruik een lagere roersnelheid. 3 Verkort de kooktijd (maar zorg wel dat het voedsel gaar is). 4 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Onregelmatige mengsnelheid.	1 Ingredienten te groot, te hard of te stevig.	1 Snij het voedsel in kleinere stukken, verwijder de pitten uit het fruit, smelt ingrediënten langzaam zonder gebruik te maken van een hulpstuk (maar zorg wel dat een snelheid is geselecteerd). 2 Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht. 3 Controleer of het meest geschikte hulpstuk wordt gebruikt.
Koude ingrediënten zijn aan een heet mengsel toegevoegd, maar de temperatuurdisplay reageert niet snel genoeg.	Als de kominhoud niet goed wordt geroerd, bevat het voedsel in de kom verschillende temperaturen.	1 Zorg dat er voldoende tijd is om de ingrediënten goed te mengen. 2 Verhoog de roersnelheid.
De mixerkop kan met moeite worden gesloten als er voedsel in de kom zit.	Als er stevige ingrediënten zoals chocola op de bodem van de kom liggen, kan de mixerkop niet worden vergrendeld.	Voeg de ingrediënten toe nadat de kop omlaag is gebracht.
De mixer werkt onafgebroken als roerinstelling (2) of (3) geselecteerd is.	De afdekkingen van aansluitpunten zijn onjuist aangebracht.	Zorg dat alle afdekkingen van de aansluitpunten juist zijn aangebracht.
De motorsnelheid wordt beperkt als hulpstukken worden gebruikt.	De kom is heet.	Verwijder de kom of koel de kom af tot onder 60 °C.

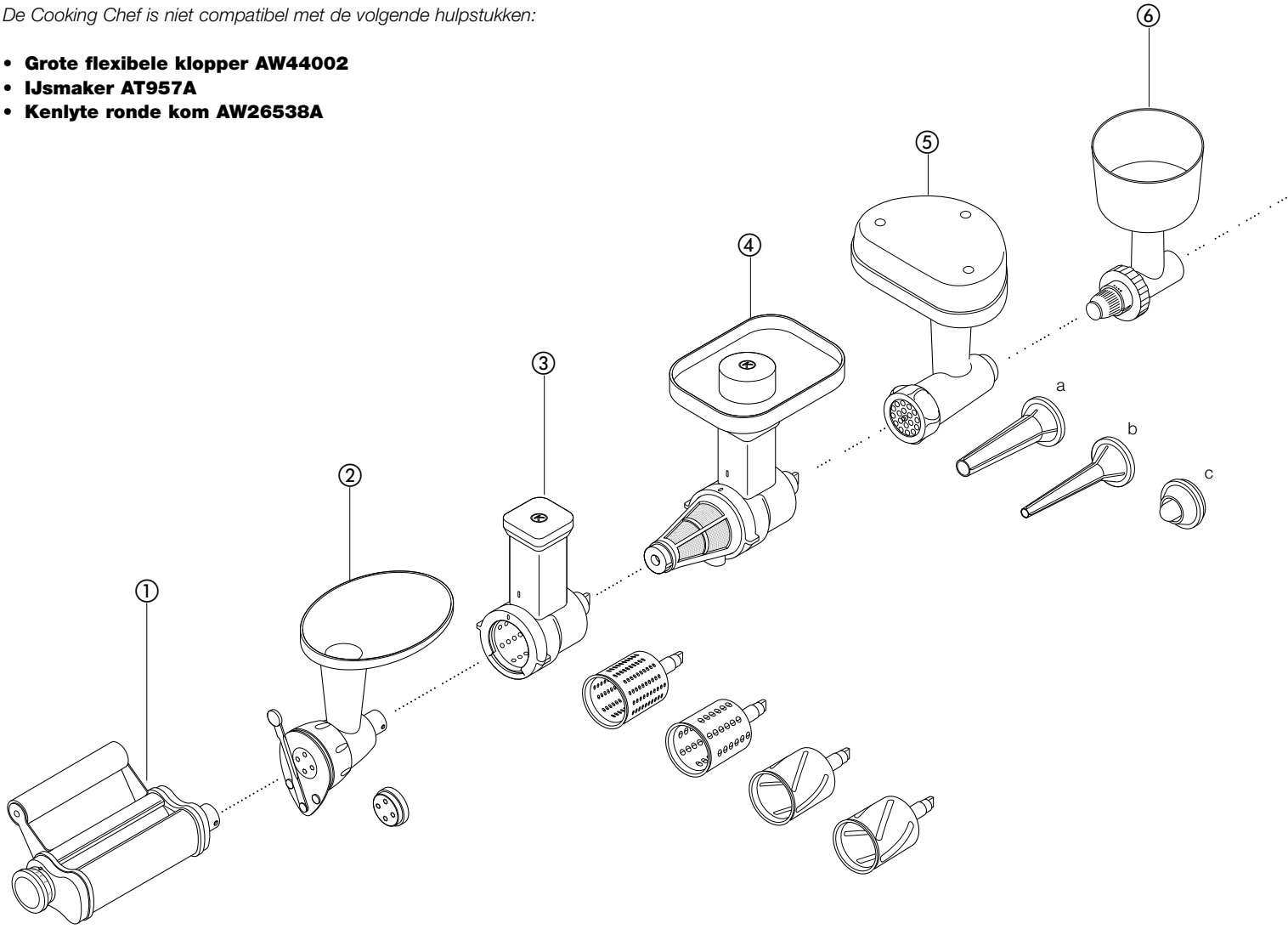
optioneel verkrijgbare hulpstukken

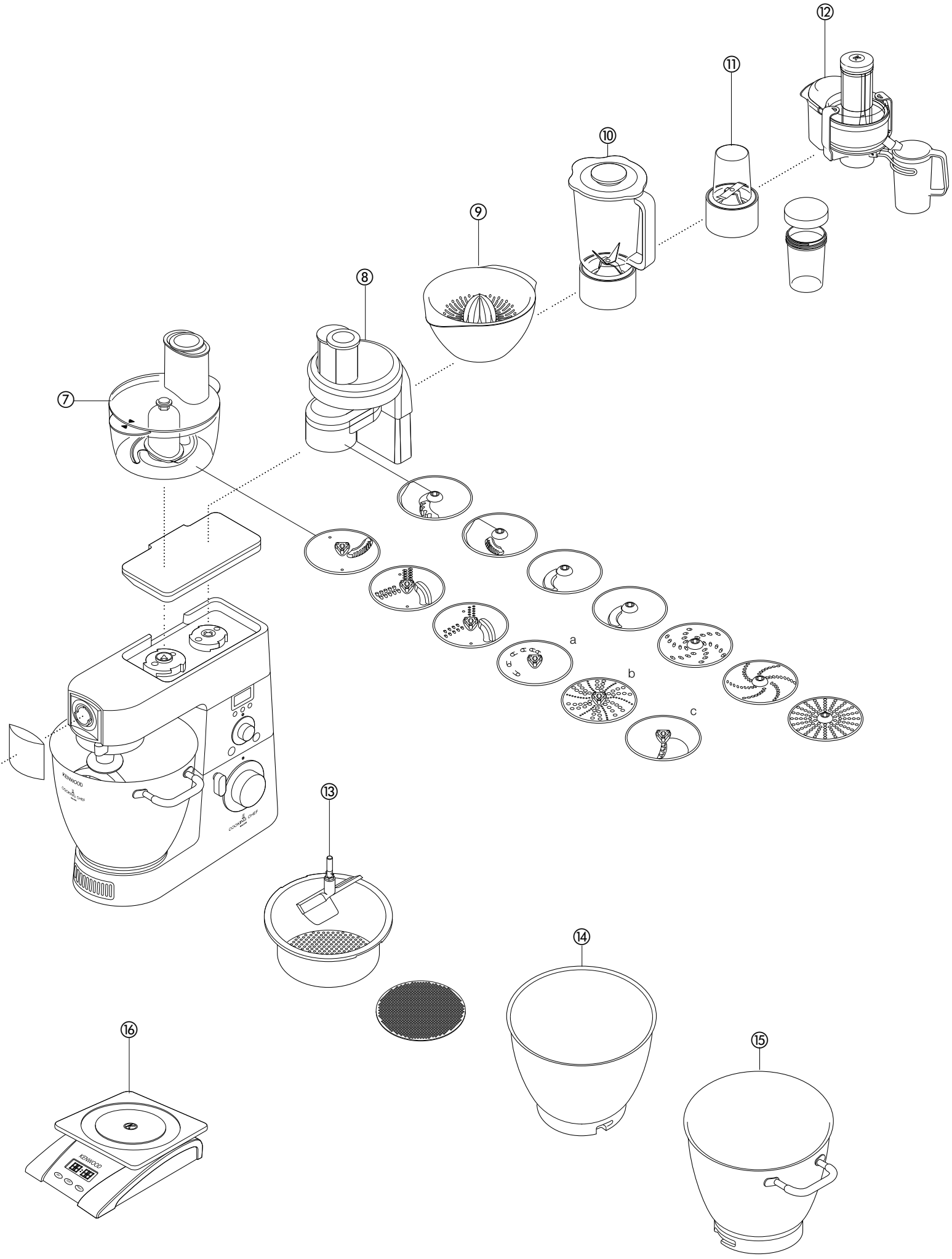
Als u een hulpstuk wilt aanschaffen dat niet bij uw apparaat meegeleverd is, kunt u de sectie service en onderhoud raadplegen.

hulpstuk	codenummer hulpstuk
platte pastamaker	① **AT970A**
extra pastahulpstukken	**AT971A** tagliatelle
(niet afgebeeld) gebruikt in	**AT972A** tagliolini
combinatie met	**AT973A** trenette
met AT970A	**AT974A** spaghetti
pasta maker	② **AT910** wordt geleverd met een opzetstuk voor geribbelde macaroni (het apparaat kan met 12 optionele opzetstukken plus een biscuitmaker worden uitgerust)
roto voedselsnijder	③ **AT643** wordt geleverd met 5 trommels
bessenpers	④ **AT644**
multi voedselmolen	⑤ **AT950A** wordt geleverd met
	a groot worstmondstuk
	b klein worstmondstuk
	c kebbemaker
graanmolen	⑥ **AT941A**
hulpstuk voor foodprocessor	⑦ **AT640** heeft standaard 3 snijschijven en een mes (schijven a, b en c kunnen afzonderlijk worden aangeschaft)
pro snij-/raspschijven	⑧ **AT340**
sapcentrifuge	⑨ **AT312**
blender	⑩ 1,5 l acryl **AT337**, 1,5 l glas **AT338**, 1,5 l roestvrij staal **AT339**
multimolen	⑪ **AT320** wordt geleverd met 4 glazen bekers en 4 deksels om voedsel te bewaren
non-stop sapcentrifuge	⑫ **AT641**
vergiet en zeef	⑬ **AT930A**
roestvrij stalen kom	⑭ **AW36386A** kom
Cooking Chef	⑮ **AW37575**
weegschaal	⑯ **AT750**

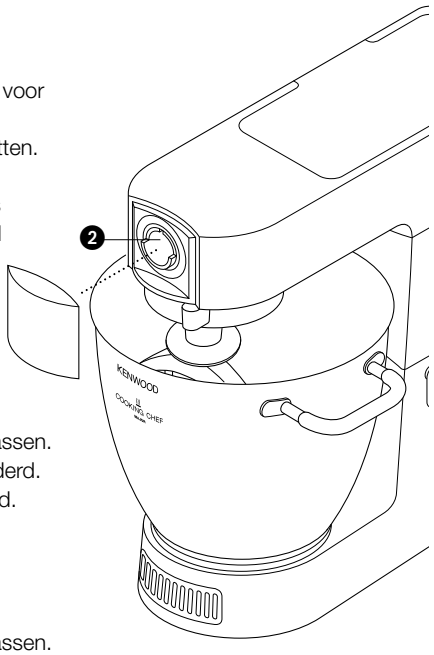
De Cooking Chef is niet compatibel met de volgende hulpstukken:

- **Grote flexibele klopper AW44002**
- **IJsmaker AT957A**
- **Kenlyte ronde kom AW26538A**




⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
a
b
c
⑬
⑭
⑮
⑯
KENWOOD

reiniging en onderhoud



onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voor u het gaat reinigen.
- Bij het eerste gebruik kan een beetje vet bij het **aansluitpunt** ❷ zitten. Dit is normaal. U kunt het gewoon wegvegen.
- De metalen oppervlakken van de temperatuursensors kunnen tijdens normaal gebruik tekenen van slijtage vertonen. Dit heeft geen invloed op de prestaties van het product.
- Laat de flexibele klopper niet op de mixer zitten als het apparaat niet in gebruik is.

apparaat, afdekkingen

aansluitpunten
- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- Nooit in water onderdompelen of schuurmiddelen gebruiken.

flexibele klopper voor
- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.

hoge temperatuur
- De flexibele vegers kunnen voor de reiniging zo nodig worden verwijderd. Draai de flexibele veger en trek hem van het apparaat. Reinig ze goed. Om de flexibele veger terug te plaatsen, voert u deze procedure in omgekeerde volgorde uit.
  Hint: het kan helpen om de oppervlakken nat te maken voordat u de vegers weer bevestigt.

kom, hulpstukken, spatdeksel
- Met de hand afwassen en goed afdrogen, of in de afwasmachine wassen.
- Gebruik nooit een staalborstel, staalwol of bleekmiddel om uw roestvrij stalen kom te reinigen. Gebruik azijn of een geschikt ontkalkingsmiddel om kalkaanslag te verwijderen.
- Als voedsel aan de binnenkant van de kom aankoekt of aanbrandt, verwijdert u zo veel mogelijk met de meegeleverde spatel. Vul de kom met warm zeepsop en laat hem weken. Verwijder hardnekkige resten met een nylon borstel.
- Verkleuring van de kom heeft geen invloed op de prestaties ervan.

drainopening
- Zorg dat zich geen voedsel in de buurt van deze opening bevindt. gebruik zo nodig een pijpenrager of wattenstaafje om de opening te reinigen.

temperatuursensors
- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens goed afdrogen. Gebruik nooit schuurmiddelen of scherpe instrumenten om de sensors te reinigen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:
- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

recepten

Zie belangrijke aanwijzingen voor het maken van brood op pagina 30.

witbrood *stijf gistdeeg*

ingrediënten
- 1,36 kg sterke patentbloem
- 3 theelepels zout
- 25 g verse gist of 15 g gedroogde gist + 1 theelepel suiker
- 750 ml warm water: 43 °C. Gebruik een thermometer of voeg 250 ml kokend water toe aan 500 ml koud water
- 25 g vet

bereiding
1. **gedroogde gist** (het soort gist dat moet worden opgelost): giet het warme water in de kom. Voeg de gist en de suiker toe en laat het ongeveer 10 minuten staan tot het schuimt.
   verse gist: in de bloem verkruimelen.
   andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de fabrikant.
2. Giet de vloeistof in de kom. Voeg vervolgens de bloem (met verse gist indien gebruikt), het zout en het vet toe.
3. 45-60 seconden bij de minimum snelheid kneden. De snelheid vervolgens tot 1 verhogen, zo nodig meer bloem toevoegen tot een deeg is gevormd.
4. 3-4 minuten langer kneden op snelheid 1 tot het deeg soepel en elastisch is en de zijkant van de kom schoon blijft.
5. Leg het deeg in een ingevette polytheen zak of een kom die met een theedoek is afgedekt. Laat het deeg vervolgens op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld.
6. Kneed het deeg vervolgens nogmaals 2 minuten op snelheid 1.
7. Vul vier ingevette blikken van 450 g voor de helft met deeg of vorm er broodjes van. Dek deze af met een theedoek en laat ze vervolgens op een warme plek rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.
8. Op 230 °C/gasstand 8 gedurende 30 – 35 minuten bakken *voor broden* of 10 – 15 minuten *voor broodjes*.

- Als het gaar is, moet het brood hol klinken als u op de onderkant tikt.

witbrood *zacht gistdeeg*

ingrediënten
- 2,6 kg gewone patentbloem
- 1,3 liter melk
- 300 g suiker
- 450 g margarine
- 100 g verse gist of 50 g gedroogde gist
- 6 eieren, geslagen
- 5 snufjes zout

bereiding
1. Smelt de margarine in de melk en breng het geheel op een temperatuur van 43 °C.
2. **gedroogde gist** (het soort gist dat moet worden opgelost): voeg de gist en de suiker aan de melk toe en laat het ongeveer 10 minuten staan tot het schuimt.
   verse gist: in de bloem verkruimelen en suiker toevoegen
   andere soorten gist: volg de aanwijzingen van de fabrikant.
3. Giet de melk in de kom. Voeg de geslagen eieren en 2 kg bloem toe.
4. Bij minimum snelheid gedurende 1 minuut mixen en vervolgens nog een minuut op snelheid 1.
   De binnenkant van de kom afschrapen.
5. Voeg de rest van de bloem toe en mix gedurende 1 minuut op de minimum snelheid en vervolgens gedurende 2-3 minuten op snelheid 1 tot u een glad en gelijkmatig deeg hebt verkregen.
6. Vul enkele ingevette blikken van 450 g voor de helft met deeg of vorm er broodjes van. Dek deze af met een theedoek en laat ze vervolgens op een warme plek rijzen tot ze in volume zijn verdubbeld.
7. Op 200°C/gasstand 6 gedurende 20–25 minuten bakken *voor broden* of 15 minuten *voor broodjes*.
8. Als het gaar is, moet het brood hol klinken als u op de onderkant tikt.

- Voor ongeveer 10 broden.

taart met aardbeien en abrikozen

ingrediënten: biscuitdeeg
- 3 eieren
- 75 g basterdsuiker
- 75 g patentbloem

vulling en versiering
- 150 ml volle room
- Suiker naar smaak
- 225 g aardbeien
- 225 abrikozen

bereiding
1. Halveer de abrikozen en verwijder de pitten. Kook ze voorzichtig in erg weinig water met naar smaak een beetje suiker tot ze zacht zijn.
2. Was en halveer de aardbeien.
3. Voor het biscuitdeeg klopt u de eieren en suiker op maximum snelheid tot ze erg bleek en dik zijn.
4. Verwijder de kom en garde. Vouw de bloem er met een grote metalen lepel met de hand door; doe dit voorzichtig om het deeg licht te houden.
5. Doe het mengsel in twee ingevette en beklede blikken van 16 cm.
6. Bak ze bij 180 °C/gasstand 4 gedurende 20 minuten tot de taart terugveert als u hem zachtjes aanraakt.
7. Keer de blikken om op een rooster.
8. Klop de room op maximum snelheid tot hij stijf is. Voeg suiker naar smaak toe.
9. Hak de abrikozen en een derde van de aardbeien grof in stukken. Vouw ze in de helft van de room.
10. Spreid dit uit over een van de taarten en leg vervolgens de andere taart er bovenop.
11. Smeer de resterende room over de bovenkant en versier dit met de resterende aardbeien.

schuimpjes

ingrediënten
- 4 eiwitten
- 250 g poedersuiker, gezeefd
- Bekleed uw bakplaat met niet-klevend bakpapier.

bereiding
1. Klop de eiwitten en suiker op maximum snelheid gedurende ongeveer 10 minuten tot zich pieken hebben gevormd.
2. Schep het mengsel met een lepel op de bakplaat (of gebruik een spuitzak met een stervormige spuitmond van 2,5 cm).
3. Op 110 °C/gasstand 1⁄4 gedurende ongeveer 4-5 uur bakken tot de schuimpjes stevig en knapperig zijn. Als ze bruin beginnen te worden, kunt u de deur van de oven enigszins open laten staan.

- Bewaar de schuimpjes in een luchtdichte container.

kruimeldeeg

ingrediënten
- 450 g bloem, gezeefd met het zout
- 1 theelepel zout
- 225 g vet (meng reuzel en margarine uit de koelkast)
- Ongeveer 80 ml water
- Niet te lang mixen

tip
1. Doe de bloem in de kom. Hak het vet grof en voeg het aan de bloem toe.

bereiding
2. Gebruik de K-klopper op snelheid 1 en mix tot het er als fijn broodkruim uitziet. Stop voordat het mengsel er vettig begint uit te zien.
3. Voeg het water toe en mix op minimum snelheid. Stop zodra het water is opgenomen.
4. Afhankelijk van de vulling bij ongeveer 200 °C/gasstand 6 bakken.

honing- en notenpasta in de blender

ingrediënten
- 25 g gehakte noten
- 875 g heldere honing op kamertemperatuur

bereiding
1. Plaats de ingrediënten in de blender in de hierboven vermelde volgorde.
2. Meng ze gedurende 5 seconden met behulp van de pulseerknop
3. Gebruik het mengsel naar wens.

Notes

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- **Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.**
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

faites connaissance avec votre robot de cuisine multifonctions Kenwood Chef

sécurité

remarque importante – implants médicaux électroniques

- Comme tous les produits de cuisson par induction, cet appareil génère des champs magnétiques à ondes courtes. Si l'utilisateur ou une personne se tenant à proximité de l'appareil porte un pacemaker ou tout autre implant actif, il est recommandé de consulter un médecin avant utilisation au sujet d'une possible incompatibilité afin de prévenir tout risque pour la santé.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant de fixer ou de retirer les éléments, après utilisation et avant de le nettoyer.
- N'approchez pas des parties de votre corps, bijoux ou vêtements amples des parties en mouvement et des accessoires attachés.
- Ne mettez pas les doigts dans le mécanisme de charnière.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier et réparer : voir rubrique "service après-vente", page 52.
- N'utilisez jamais d'accessoire non prévu pour cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois.
- N'excédez jamais les capacités maximales indiquées page 48 ; quand vous utilisez la cuisson par induction, n'excédez jamais le niveau de remplissage maximum de 3 litres indiqué à l'intérieur du bol.
- Quand vous utilisez un accessoire supplémentaire, lisez les instructions d'utilisation qui l'accompagnent.
- Faites attention en soulevant cet appareil car il est assez lourd. Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les accessoires, les couvercles et le cordon sont bien attachés avant de soulever l'appareil.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de sorte qu'un enfant puisse l'attraper.
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise se mouiller.
- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI PROJECTIONS ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint. Utilisez les poignées pour retirer et porter le bol. Utilisez un gant anti-chaleur pour manipuler le bol et les accessoires de mélange chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et protégez votre plan de travail ou les surfaces sensibles à la chaleur.
- Prenez garde à la vapeur s'échappant du bol, particulièrement en ôtant le couvercle ou en soulevant la tête du batteur.
- Si vous transférez des ingrédients chauds du batteur au mixeur, laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- N'utilisez que le bol et les accessoires fournis avec cet appareil. N'utilisez jamais le bol avec une autre source de chaleur.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en mode cuisson si le bol est vide.
- Ne rien insérer dans les grilles de ventilation.
- Quand vous utilisez cet appareil, posez-le sur une surface plane loin du bord. Placez-le à au moins 10 cm des murs et assurez-vous que la ventilation n'est pas bloquée. Ne pas placer l'appareil sous un placard saillant.
- Pour une utilisation correcte et sûre du cuiseur par induction, assurez-vous que la base du bol et les capteurs de température sont propres et secs avant de lancer la cuisson.
- Comme pour tous les appareils de cuisson par induction, ne placez pas de cartes de crédit, appareils magnétiques ou électroniques sensibles à proximité de l'appareil pendant son utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments.
- Assurez-vous toujours que les ingrédients sont complètement cuits avant de les consommer.
- Il est recommandé de consommer les aliments peu de temps après leur préparation ou de les refroidir rapidement et de les réfrigérer le plus vite possible.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la partie inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

Lavez les différents éléments : voir "nettoyage" page 52.

introduction

Merci d'avoir acheté ce robot de cuisine Kenwood, nous espérons qu'il vous sera utile pendant de longues années.

Kenwood a près de 60 ans d'expérience et d'expertise dans le développement de nos robots de cuisine et leur large gamme d'accessoires. Les robots de cuisine Kenwood Chef sont renommés pour être bien plus qu'un simple batteur.

Nous avons poussé un peu plus loin la polyvalence du robot Chef en y intégrant la cuisson par induction directement sous le bol mélangeur. Vous pouvez maintenant profiter de tous les avantages du mélange à froid avec mouvement planétaire pour préparer vos gâteaux préférés, pâtisseries et beignets, avec la possibilité supplémentaire de réchauffer et de cuire directement dans le bol tout en mélangeant par mouvement planétaire. Les opportunités sont illimitées.

Le robot de cuisine Kenwood Chef avec sa gamme d'accessoires en option est véritablement le système de préparation culinaire complet.

Solide, Fiable, Polyvalent. Kenwood.

La cuisson par induction est une méthode de cuisson de pointe qui emploie les principes de l'induction électromagnétique.

Quand un courant électrique passe dans une bobine de cuivre dans la zone de cuisson par induction, il se crée un champ électromagnétique. Quand le bol du robot est verrouillé, le circuit est complété par une couche spéciale d'inox sur la base du bol. Il se crée une grande quantité d'énergie thermique qui traverse le contenu du bol, réchauffant ainsi les ingrédients.

La cuisson par induction est énergétiquement très efficace car elle ne produit de chaleur qu'à la base du bol. Les autres méthodes de cuisson, comme la cuisson au gaz, gaspillent 50% de la chaleur sur les côtés de la casserole. De fait, la zone de cuisson par induction de votre robot est chaude seulement pendant et immédiatement après la cuisson, car la chaleur du contenu du bol est retransférée. Tout ceci signifie que la cuisson par induction est très efficace, sûre et propre.

Utiliser la fonction cuisson de votre robot Kenwood Chef est similaire à utiliser une casserole sur votre gazinière. L'avantage supplémentaire, c'est que le robot peut automatiquement mélanger les ingrédients et réguler la température de cuisson selon vos exigences précises, vous permettant ainsi d'effectuer en même temps d'autres tâches dans votre cuisine.

Le robot Chef utilise la technologie de la chaleur par induction qui est extrêmement efficace. Comparé à la cuisson au gaz ou sur une plaque électrique, vous verrez que les temps de cuisson sont réduits ou que vous pouvez cuisiner à température plus basse. Tenez-en compte quand vous utilisez votre robot pour la première fois ou quand vous essayez une nouvelle recette. Commencez la cuisson à température élevée, surveillez la cuisson et réduisez la température si nécessaire pour empêcher les aliments de brûler ou de coller au bol, exactement comme vous le feriez avec une casserole. En général, le robot Chef fait chauffer les ingrédients à la température désirée le plus rapidement possible. Il n'est donc pas nécessaire de régler la température à un niveau plus élevé pour réduire le temps de cuisson. Faites également attention au réglage de la fréquence des battements du mélangeur. Quand vous cuisinez à haute température, il vous sera peut-être nécessaire d'utiliser le réglage mélange (1) en continu. Les réglages (2) de (3) sont utiles pour maintenir la consistance de vos ingrédients pendant une longue période de cuisson à feu doux.

Sélectionner le bon accessoire est également important à ce stade. Un peu plus loin dans ce manuel, nous suggérons les usages les plus appropriés pour chacun des accessoires, et avec l'expérience, vous comprendrez vite lequel est le mieux indiqué pour chaque tâche. En cuisinant, vous vous rendrez compte que le batteur souple spécial haute température est parfait pour obtenir une consistance fluide pour les sauces et les crèmes, tandis que l'outil mélangeur est plus approprié pour les aliments à consistance solide, comme les ragoûts, casseroles, etc… Notre livre de recettes recommande les meilleurs outils pour chaque recette et vous trouverez peut-être que changer d'accessoire pour différentes procédures au cours de votre préparation peut donner de meilleurs résultats.

Pendant la cuisson et immédiatement après, le bol et le couvercle anti-projection seront chauds – tout comme le serait votre casserole. Faites attention lorsque vous les touchez. Il est également important de se souvenir que le processus de cuisson génère de la vapeur et de la condensation. Faites donc attention en regardant dans le bol, en soulevant le couvercle ou la tête du robot pour avoir accès au bol. Prévenez aussi les autres de faire faire attention quand le robot est en cours de cuisson ou quand il est chaud. Pour toucher ou retirer les parties chaudes, il est conseillé d'utiliser un gant à four et de porter le bol par les poignées. Utilisez le tapis de protection pour protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Quand vous chauffez des liquides ou des ingrédients à forte teneur en eau, la mesure de la température a une marge d'erreur de plus ou moins 5°C. L'exactitude de la température affichée varie selon la consistance du contenu du bol, son volume, la fréquence à laquelle il est mélangé et l'accessoire utilisé. C'est la même chose que lorsque vous cuisinez sur un feu à gaz, par exemple. Si une grande quantité de nourriture est chauffée sans être bien mélangée, celle-ci sera chaude à la base, voire brûlée, mais ce qui se trouve sur le dessus sera plus froid.

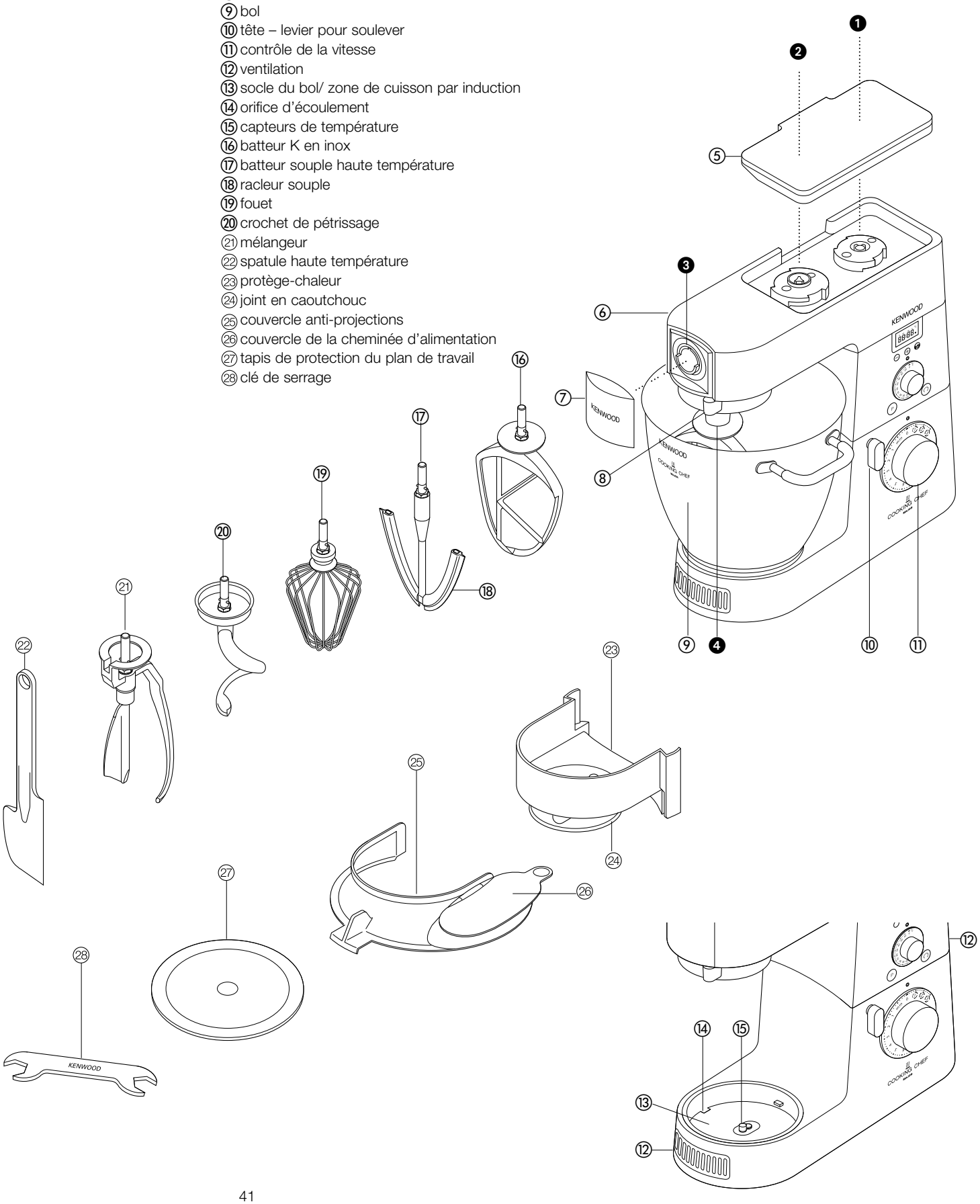
En plus de l'indicateur de température, le robot dispose d'un petit LED bleu qui clignote jusqu'à ce qu'il ait atteint la température sélectionnée. Une fois cette température atteinte, la lumière cesse de clignoter. Cependant, lorsque vous ajoutez d'autres ingrédients dans le bol, la lumière bleue se remet à clignoter car la température du contenu du bol a baissé avec l'ajout d'ingrédients froids. Vous remarquerez aussi que la lumière statique se met à clignoter si la vitesse du mélange est augmentée.

Vous vous rendrez compte rapidement que votre robot Kenwood Chef est simple à utiliser et vous facilitera la tâche pour votre cuisine de tous les jours.

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood Chef

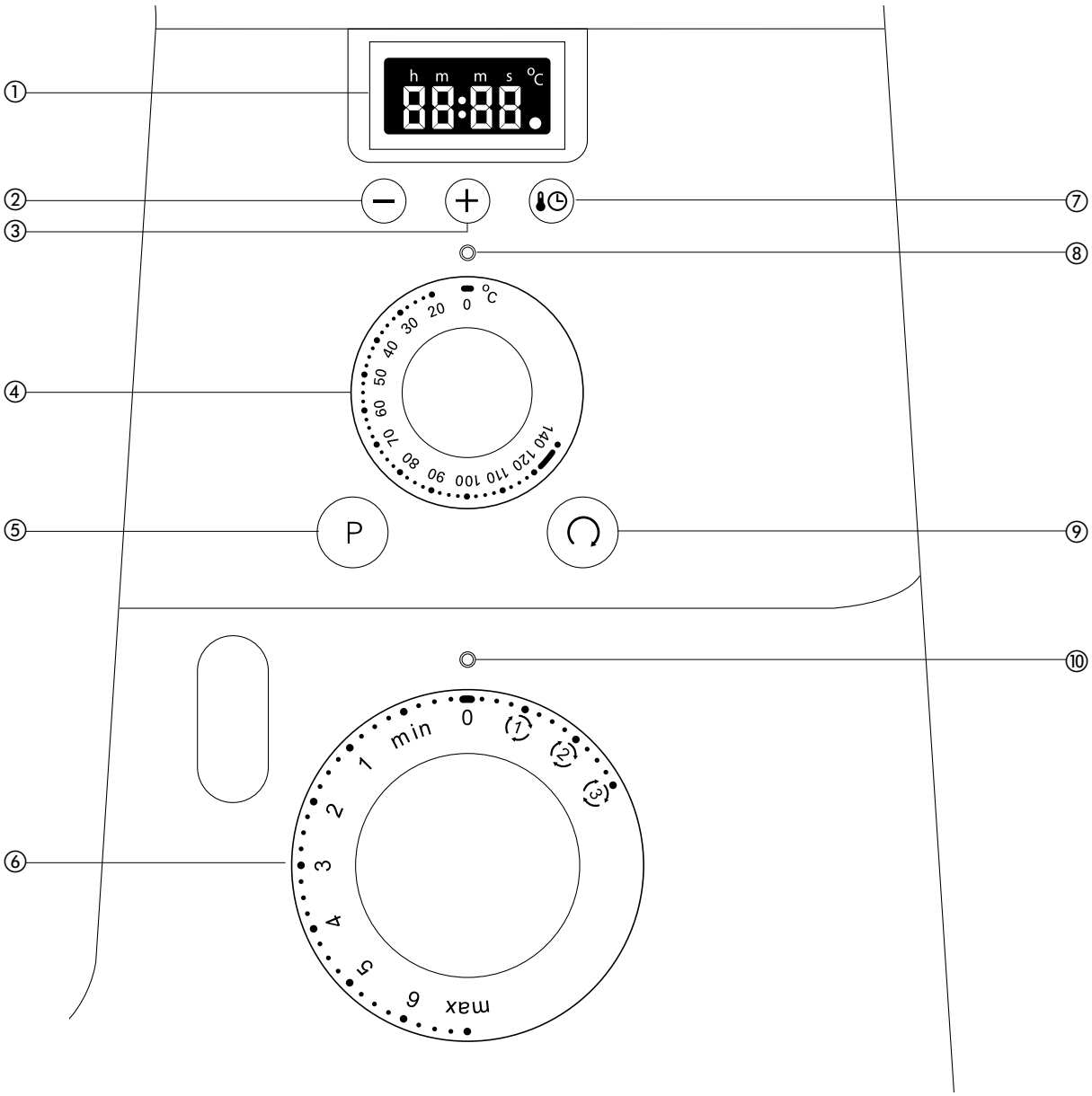
Orifices de branchement
❶ sortie ultra-rapide
❷ sortie moyenne
❸ sortie lente
❹ sortie planétaire

le batteur
⑤ couvercle des sorties ultra-rapide et moyenne
⑥ tête du batteur
⑦ couvercle de la sortie lente
⑧ levier de la sortie lente
⑨ bol
⑩ tête – levier pour soulever
⑪ contrôle de la vitesse
⑫ ventilation
⑬ socle du bol/ zone de cuisson par induction
⑭ orifice d'écoulement
⑮ capteurs de température
⑯ batteur K en inox
⑰ batteur souple haute température
⑱ racleur souple
⑲ fouet
⑳ crochet de pétrissage
㉑ mélangeur
㉒ spatule haute température
㉓ protège-chaleur
㉔ joint en caoutchouc
㉕ couvercle anti-projections
㉖ couvercle de la cheminée d'alimentation
㉗ tapis de protection du plan de travail
㉘ clé de serrage



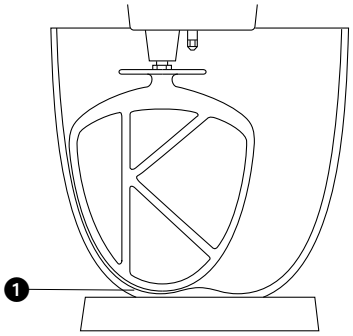
commandes

① affichage minuteur/température
② bouton diminuer la minuterie
③ bouton augmenter la minuterie
④ contrôle de la température
⑤ bouton pulse/vitesse haute, fouet haute température
⑥ réglage de la vitesse
⑦ bouton de sélection minuteur/température
⑧ voyant indicateur de température
⑨ bouton 'fold'
⑩ voyant indicateur de vitesse



ajuster la hauteur des accessoires

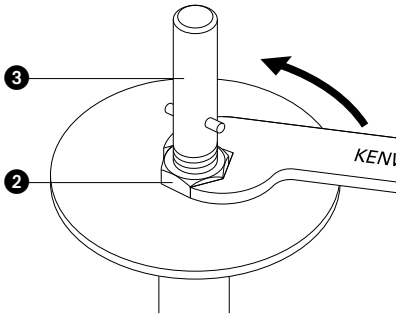
Veuillez vous référer à la page 44 pour l'assemblage du batteur.



Fouet, batteur K en inox, mélangeur
Pour une meilleure performance, le fouet, le batteur K et le mélangeur doivent **presque** toucher le fond du bol ❶. Si nécessaire, ajuster la hauteur à l'aide de la clé de serrage fournie.

Voici comment :

1 Débrancher l'appareil.
2 Soulever la tête du batteur et insérer le fouet, le batteur ou le mélangeur.
3 Abaisser la tête du batteur. Si la hauteur doit être ajustée, soulever la tête du batteur et retirer l'accessoire.
4 Utiliser la clé pour desserrer l'écrou ❷ afin de pouvoir ajuster l'axe ❸. Pour baisser l'accessoire, tourner l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour le lever par rapport au fond du bol, tourner l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
5 Resserrer l'écrou.
6 Insérer l'accessoire dans la tête du batteur. (Vérifier sa position, voir ci-dessus).
7 Répétez les étapes précédentes jusqu'à ce que l'accessoire soit correctement placé. Resserrer alors l'écrou fermement.

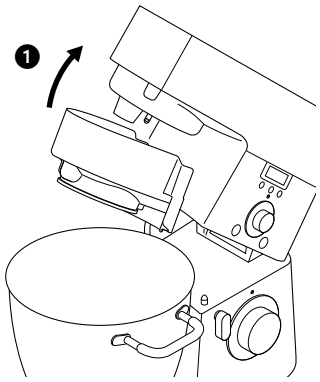


batteur souple haute température – cet accessoire doit toucher le fond du bol.

crochet de pétrissage – cet outil est réglé en usine et ne devrait pas nécessiter d'ajustement.

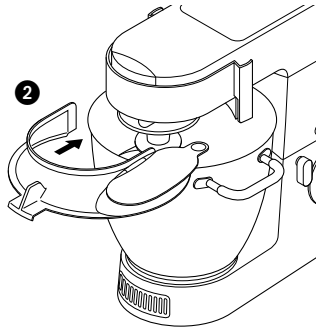
Installation et utilisation du couvercle anti-projections

L'ensemble du couvercle anti-projection consiste de deux éléments : le protège-chaleur et le couvercle anti-éclaboussures.

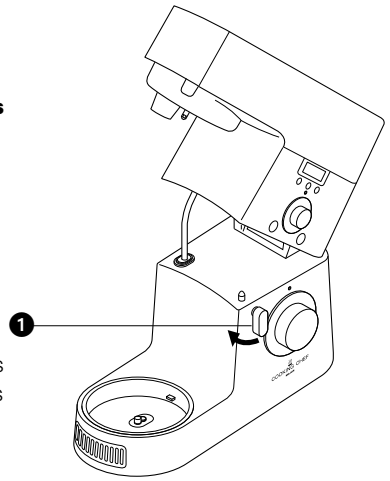


Le protège-chaleur doit être installé pendant les opérations de cuisson sinon le batteur ne pourra pas fonctionner et le code d'erreur E:03 sera affiché. Le protège-chaleur protège la tête du batteur de la vapeur produite par la cuisson.
Si nécessaire, le protège-chaleur et le couvercle anti-projections peuvent être installés pour empêcher les ingrédients de sortir du bol, par exemple quand vous mélangez des ingrédients légers comme de la farine ou du sucre glace, ou quand vous cuisez des aliments pour lesquels la vapeur doit rester dans le bol. Le couvercle ne doit pas être installé sur le bol sans le protège-chaleur.

1 Levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée.
2 Poussez le protège-chaleur vers le haut sur la partie inférieure de la tête du batteur ❶ jusqu'à sa mise en place. Le protège-chaleur ne doit s'utiliser que si le joint en caoutchouc est correctement installé.
3 Installez le bol sur le socle.
4 Abaissez la tête du batteur.
5 Placez le couvercle anti-projections sur le bord du bol et faites-le glisser vers l'avant jusqu'à sa mise en place complète. ❷.
• Pendant la préparation du mélange, on peut ajouter des ingrédients directement dans le bol par la cheminée d'alimentation.
6 Pour retirer le couvercle, faites-le simplement glisser vers vous.
7 Pour retirer le protège-chaleur, levez la tête du batteur jusqu'en position verrouillée. Retirez l'accessoire, puis tirez le protège-chaleur vers le bas de la partie inférieure de la tête du batteur.
Note : Ne mettre ou retirer le protège-chaleur que lorsque la tête du batteur est en position verrouillée.



le **batteur**



les accessoires du batteur et quelques-unes de leurs utilisations possibles

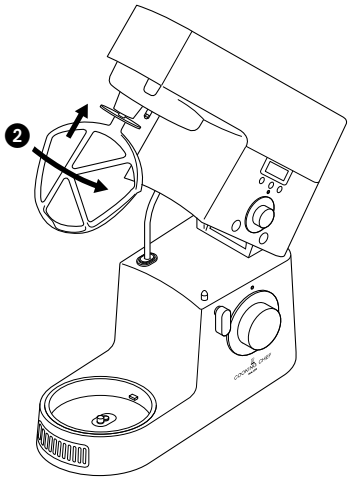
batteur K
- Pour la confection de gâteaux, biscuits, pâtes, glaçages, garnitures, éclairs et purée de pommes de terre.

fouet
- Pour les œufs, les crèmes, les pâtes à frire, les gâteaux (type génoise) sans matière grasse, les meringues, les cheese-cakes, les mousses, les soufflés. N'utilisez pas le fouet pour les mélanges épais (comme par exemple pour travailler les matières grasses et le sucre) car vous pourriez l'endommager.

crochet de pétrissage
- Pour les mélanges à base de levure.

batteur souple
- Convient à de nombreuses préparations, en particulier la crème anglaise, les œufs brouillés et les sauces. Idéal pour racler les mélanges chauds ou froids sur les côtés du bol pendant le mélange. Convient également pour les légumes sautés.

mélangeur
- Utile pendant la cuisson pour maintenir la consistance des ingrédients, par ex. poulet, poisson, légumes et fruits.



pour utiliser le batteur

Avant d'utiliser le batteur, assurez-vous que la vitesse et la température sont réglées sur 'O'.

1 Tournez la manette pour soulever la tête du batteur dans le sens des aiguilles d'une montre ❶ et relevez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

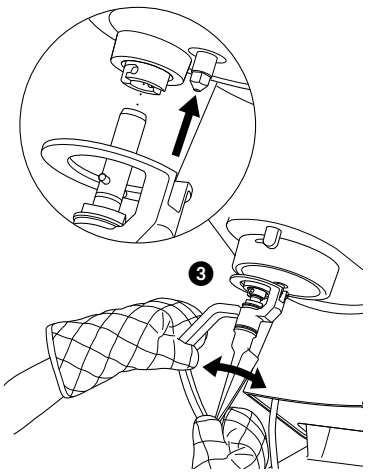
pour insérer un accessoire

2 Placer l'accessoire dans l'orifice, localisez le sillon dans lequel il s'insère puis tourner jusqu'à ce qu'il se verrouille en position ❷.
mélangeur – pour installer le mélangeur, insérez son axe dans la prise, puis alignez la fente sur l'extension de sorte à le mettre au-dessous du crochet de métal sur la partie inférieure de la tête du batteur. Tenez la partie en forme de rame et tournez jusqu'à ce que l'encoche de l'axe se trouve sous le sillon, puis poussez vers le haut et tournez pour verrouiller en position ❸.

3 Posez le bol sur la base, appuyez et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ❹.

4 Pour abaisser la tête du batteur, soulevez-la légèrement, puis tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre. Abaissez dans la position verrouillée.

pour retirer un accessoire
- Effectuez l'étape 2 ci-dessus à l'envers. (Utilisez des gants à four pour retirer les accessoires après la cuisson).



5 Branchez le robot. Les voyants indicateurs de vitesse et de température s'allument brièvement. L'écran affichera 88:88. puis se videra, laissant l'indicateur de marche allumé .

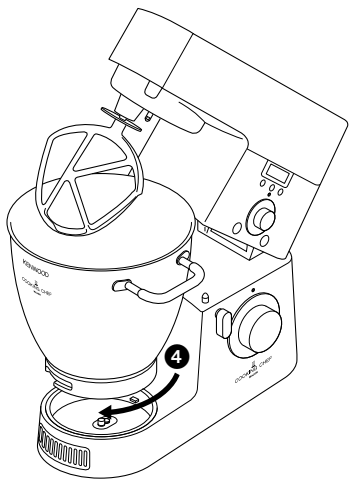
6 Réglez la vitesse désirée (voir les vitesses recommandées en page 45). Le batteur s'allume et le voyant indicateur de la vitesse clignote. Le minuteur compte en secondes. La vitesse peut être changée à tout moment pendant que le batteur fonctionne.

7 Arrêtez le batteur en tournant le bouton de réglage des vitesses sur la position 'O'.

Important – Si la tête du batteur est relevée pendant le fonctionnement, le batteur s'arrête automatiquement et émet un bip. Il ne redémarrera pas quand la tête du batteur sera abaissée. Pour relancer le robot, tournez le bouton de vitesse en position 'O' puis re-sélectionnez une vitesse.

bouton 'pulse'

Le bouton 'pulse' ne peut être utilisé que lorsque la vitesse est réglée sur 'O'.
Appuyez sur le bouton 'pulse' Ⓟ et le batteur fonctionnera à la vitesse maximum tant que vous appuierez sur le bouton. Si le contenu du bol est à une température supérieure à 60°C, la vitesse augmentera graduellement. L'appareil émettra un bip et les voyants indicateurs de vitesse et de température clignoteront rapidement.



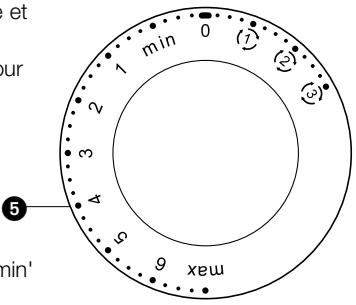
bouton 'fold'

Si vous appuyez brièvement sur le bouton 'fold' ↺, le batteur se mettra automatiquement en vitesse minimum pour deux battements, puis s'arrêtera. Vous pouvez appuyer longuement sur le bouton pour prolonger l'opération, ou appuyer plusieurs fois si nécessaire pour mélanger les ingrédients.
Remarque : Si vous appuyez sur le bouton 'fold' pendant que le moteur fonctionne, l'appareil accomplira la fonction 'fold' standard puis se remettra à la vitesse sélectionnée.

contrôle de la vitesse ❺

Les vitesses suivantes sont indicatives et peuvent varier suivant la quantité et la température des ingrédients à mélanger.

Tournez le bouton des vitesses dans le sens des aiguilles d'une montre pour passer de la vitesse minimum à la vitesse maximum.



batteur K
- **travailler les matières grasses en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **incorporer les œufs à une crème** 4 - 'max'.
- **incorporer la farine, les fruits, etc** min - 1
- **battre tous les ingrédients d'un gâteau** commencez à la vitesse 'min' et augmentez progressivement jusqu'au 'max'.
- **incorporer les matières grasses à la farine** min - 2.

batteur souple haute température
- **travailler les matières grasses en crème avec le sucre** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 3.
- **racler les mélanges chauds ou froids sur les côtés du bol** commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 3.
- **faire sauter des légumes, mélanger un risotto, une polenta, etc,** sélectionnez (1) .

fouet
- augmentez progressivement jusqu'au 'max'.

crochet de pétrissage
- commencez sur 'min', augmentez progressivement jusqu'à 1.

mélangeur
- utilisez seulement les réglages (1), (2), (3) .

réglages de mélange

Pour sélectionner les réglages de mélange, tournez le bouton de contrôle des vitesses dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ces réglages conviennent surtout quand le robot est en mode cuisson. Remarque : pour utiliser ces réglages, tous les couvercles de l'appareil doivent être installés.

(1) – Utilisez ce réglage pour une vitesse lente constante, par exemple, pour les sauces.
(2) – Le batteur fonctionne par intermittence à vitesse lente toutes les 5 secondes pour environ 2 tours.
(3) – Le batteur fonctionne par intermittence à vitesse lente toutes les 30 secondes, par exemple, pour mélanger des casserolées.

Remettre le bouton sur la position 'O' pour arrêter l'opération.

Note:
- Quand une vitesse est sélectionnée, le voyant indicateur de vitesse clignote.
- L'appareil peut émettre un bip quand il fonctionne. C'est normal.

utiliser le robot pour cuisiner

IMPORTANT
- Vérifiez que la zone d'induction, les capteurs de température et la surface de la base du bol sont propres. A défaut, le capteur de température fonctionnera mal, produisant une mauvaise cuisson.
- Vérifiez que tous les couvercles de l'appareil y compris le protège-chaleur sont installés. S'ils ne sont pas correctement placés, la fonction cuisson ne marchera pas.
- Utilisez des gants à four pour retirer le bol et les accessoires après la cuisson.

1 Assemblez le batteur suivant les instructions en page 44.
2 Tournez le bouton de réglage de la température au niveau souhaité.
- **La cuisson ne commencera pas avant qu'une vitesse ne soit sélectionnée.**

3 Réglez la vitesse souhaitée, ce qui allumera le moteur et la plaque chauffante. Les deux voyants lumineux clignoteront.
4 Une fois la température atteinte, le voyant indicateur de température restera allumé continuellement. Cependant, durant la cuisson, le voyant se mettra à clignoter si la température change, indiquant que l'appareil essaie de maintenir la température souhaitée (veuillez lire l'introduction page 39).
- Si la température du bol excède les 60°C, la vitesse sera automatiquement limitée pour des raisons de sécurité même si une vitesse supérieure a été sélectionnée. La vitesse n'augmentera pas automatiquement quand la température retombera sous les 60°C. Le bouton de contrôle de vitesse doit d'abord être éteint et la vitesse désirée re-sélectionnée.
- Remarque : chaque fois que le bouton de sélection de température/minuteur est appuyé, l'écran affiche alternativement le temps et la température du contenu du bol.

5 Pour arrêter ou interrompre le processus de mélange et de cuisson, remettre le réglage de la vitesse en position 'O'. Pour reprendre l'opération, sélectionner une vitesse.

astuces

- **Certaines recettes, en particulier à forte teneur en eau, ne pourront pas atteindre une température de cuisson supérieure à 100°C (la température d'ébullition de l'eau).**
- Pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant la cuisson, diminuez la vitesse et ajoutez les ingrédients lentement et régulièrement.
- Pour chauffer rapidement une sauce, utilisez le réglage de mélange continuel (1).
- Vous trouverez peut-être que changer d'accessoire pour différentes étapes de votre préparation donne de meilleurs résultats, par exemple, utiliser le batteur souple pour faire sauter des légumes, puis le mélangeur pour cuire des morceaux de viande ou de volaille.
- Si vous utilisez le couvercle anti-projections pendant la cuisson, enlevez-le toujours avant de soulever la tête du batteur. Faites attention à la condensation qui se forme sur le couvercle et le protège-chaleur.
- Soulevez la tête du batteur lentement pour permettre au liquide se trouvant sous le protège-chaleur de couler dans le bol.
- Il existe trois fonctions de mélange vous permettant de choisir le bon rythme de mélange pour chaque recette. Certaines recettes demandent un mélange constant pour éviter que les ingrédients ne collent au fond du bol, alors que d'autres demandent un mélange intermittent pour maintenir la consistance des ingrédients.
- Pour une performance optimale, ajustez la hauteur des accessoires (voir page 43).
- Le temps de cuisson maximal est de trois heures, après quoi le batteur s'éteindra automatiquement.
- Il est possible de cuire des aliments sans accessoire installé, mais une vitesse doit être sélectionnée. Cela peut être utile pour faire fondre des ingrédients, comme le beurre ou le chocolat.
- Chaque fois que le bouton de sélection de température/minuteur est appuyé, l'écran affiche alternativement le temps de cuisson et la température du contenu du bol

Contrôle du fouet à température et vitesse haute

Pour mélanger au fouet à haute vitesse et à une température supérieure à 60°C, réglez la vitesse désirée puis appuyez sur le bouton 'pulse' et maintenez-le appuyé. L'appareil émet un bip et les voyants indicateurs de température et de vitesse clignotent rapidement. La vitesse du fouet augmente lentement jusqu'à atteindre la vitesse désirée. Répétez la procédure pour augmenter davantage la vitesse. Vous pouvez ensuite réduire la vitesse du fouet ou éteindre le batteur normalement.

Cette fonction DOIT s'utiliser uniquement avec le fouet. N'excédez pas la capacité maximale de 3 litres et assurez-vous que le couvercle anti-projections est en place. L'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

après la cuisson

- Faites attention en manipulant ou en touchant toute partie de l'appareil quand il est utilisé en mode cuisson ou après la cuisson, EN PARTICULIER, LE BOL, LE COUVERCLE ANTI PROJECTIONS ET LES ACCESSOIRES car ils restent CHAUDS longtemps après que l'appareil a été éteint. Utilisez les poignées pour retirer et porter le bol. Utilisez un gant anti-chaleur pour manipuler le bol et les accessoires chauds.
- Le dessous du bol restera chaud longtemps après la fin de la cuisson. Faites attention en manipulant le bol et utilisez le tapis de protection pour protéger les surfaces sensibles à la chaleur.

Affichage

Pour votre sécurité, le batteur est équipé de 5 capteurs de sécurité séparés qui fonctionnent quand le robot est en mode cuisson. Si le batteur est allumé et qu'un capteur de sécurité est activé, l'écran indiquant le temps ou la température affichera un message d'erreur, par ex : 'E:01'. L'appareil émettra un bip et le batteur ne fonctionnera pas. Consultez les messages d'erreur suivants :-

Message d'erreur	Description	Solution
E:01	La tête du batteur est en position relevée. Quand la tête est relevée, un capteur désactive le moteur et la cuisson. Si la vitesse est réglée sur autre chose que la position éteinte 'O' quand la tête est relevée, ce message s'affiche et le moteur ne démarre pas.	Abaissez la tête. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:02	Le bol n'est pas en place. La fonction cuisson ne marche que si l'on utilise le bol. Le bol doit aussi être correctement installé. Les capteurs de sécurité détectent si le bol fourni n'est pas utilisé ou s'il est mal installé.	Assurez-vous que vous utilisez bien le bol du robot Kenwood Chef. Vérifiez que le bol est bien installé. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:03	Le protège-chaleur n'est pas installé. La fonction cuisson est désactivée si le protège-chaleur n'est pas correctement installé.	Assurez-vous que le protège-chaleur est correctement installé. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:04	Les couvercles de la sortie lente et des sorties ultra-rapide et moyenne ne sont pas installés. Ces couvercles sont munis de capteurs de sécurité. Si les couvercles ne sont pas correctement installés, la plaque chauffante s'éteint, et si des fonctions de mélange sont sélectionnées, le moteur se met à tourner en continu. Les vitesses de mélange du minimum au maximum fonctionneront en continu.	Assurez-vous que tous les couvercles sont correctement installés. Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', puis sélectionnez la vitesse désirée.
E:09	Problème des capteurs de température. Si le système de contrôle de la chaleur détecte une température du bol plus élevée que prévu pendant une utilisation normale, le moteur et la plaque chauffante s'éteignent automatiquement.	Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O', débranchez l'appareil et laissez-le refroidir. Vérifiez que la base du bol et les capteurs de températures sont propres. Rebranchez et allumez l'appareil comme d'habitude.
E:10	Problème de vitesse du moteur ou de surchauffe. Si le moteur cale ou devient trop chaud, le système de contrôle éteint automatiquement le moteur et la plaque chauffante.	Mettez le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O' et débranchez l'appareil. Retirez tout ce qui pourrait faire obstruction et faire caler le moteur. Assurez-vous que toutes les grilles de ventilation ne sont pas obstruées. Rebranchez et allumez.

Si ces codes d'erreur ou d'autres continuent de s'afficher, contactez le service après-vente Kenwood.

utiliser le minuteur

Le minuteur peut être utilisé en mode cuisson ou sans cuisson. Si aucune durée n'est sélectionnée, le minuteur compte automatiquement en intervalles d'une seconde pendant que le batteur fonctionne. La durée maximale d'utilisation est de trois heures.

1 Branchez l'appareil. L'écran affiche brièvement 88:88. puis se vide, laissant l'indicateur de marche allumé .
2 Appuyez sur l'un de bouton + ou – et 0:00 s'affichera à l'écran.
3 Appuyez sur l'un de bouton + ou – jusqu'à ce que le temps désiré s'affiche. Le minuteur compte en intervalles de 5 secondes. Si l'on appuie sur le bouton de manière continue, les chiffres changeront plus rapidement. Une durée maximum de trois heures peut être programmée.
Remarque : Si l'on appuie sur le bouton + quand le minuteur est sur 3:00, le temps affiché passe à 0:00. Si l'on appuie sur le bouton – quand le minuteur est sur 0:00, le temps affiché passe à 3:00.
4 Réglez la vitesse désirée, le batteur se mettra en route et le minuteur comptera à rebours par intervalles d'une seconde.

- L'opération de mélange peut être interrompue à tout moment en tournant le bouton de contrôle de la vitesse en position 'O'. Cela mettra également le minuteur en pause. Le minuteur reprendra son compte à rebours quand le batteur sera remis en marche.

5 L'opération de mélange s'arrête automatiquement une fois le temps écoulé et des bips sont émis pendant trois secondes. L'écran clignote pendant cinq secondes puis se vide, laissant l'indicateur de marche allumé .

pour reprogrammer le minuteur

1 Remettez le minuteur à zéro en appuyant sur les boutons + et – en même temps (la vitesse doit être réglée en position 'O').

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant dix minutes, l'écran LCD et la veilleuse se mettent en 'mode sommeil' et tous les écrans s'éteignent. Si un bouton ou un réglage est activé, l'écran reprend son aspect initial.

capacités maximales

pâte brisée	• Quantité de farine :	910 g
pâte levée	• Quantité de farine :	1,5 kg
	• Poids total :	2,4 kg
pâte levée sucrée	• Quantité de farine :	2,6 kg
	• Poids total :	5 kg
mélange pour cake aux fruits	• Poids total :	4,55 kg
blancs d'œuf	• 16	
mode cuisson	• 3 litres	

astuces

- Eteignez l'appareil et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour battre des œufs, il est conseillé d'utiliser des œufs à température ambiante.
- Avant de monter les blancs en neige, vérifiez qu'il n'y a pas de restes de graisse et de jaune d'œuf sur le fouet ou dans le bol.
- Utilisez des ingrédients froids pour la pâte, sauf indication contraire de votre recette.

points importants pour la fabrication du pain

important

- Ne dépassez jamais les capacités maximales car vous risqueriez de surcharger l'appareil.
- Si vous entendez l'appareil forcer, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez chaque moitié séparément.
- Les ingrédients se mélangeront mieux si vous mettez les liquides en premier.

guide de dépannage en mode cuisson

Problème	Cause	Solution
Le batteur ne fonctionne pas en mode cuisson, l'appareil affiche un message d'erreur et émet un bip.	Un des capteurs de sécurité a été activé.	Voir le tableau des messages d'erreur en page 47. • Vérifiez que la tête du batteur est abaissée et verrouillée. • Vérifiez que tous les couvercles sont correctement installés • Vérifiez que le protège-chaleur est correctement installé. • Vérifiez que le bol du robot est correctement installé.
Une température a été sélectionnée, mais le contenu du bol ne chauffe pas (le voyant indicateur de température n'est pas allumé).	La vitesse n'a pas été sélectionnée.	Sélectionner une vitesse.
Le batteur change de vitesse pendant la cuisson.	La vitesse est automatiquement limitée quand le contenu du bol atteint les 60°C.	C'est une mesure de sécurité.
Des ingrédients brûlent au fond du bol.	1 La température sélectionnée est peut-être trop élevée. 2 Un accessoire incorrect est utilisé. 3 La fonction mélange est trop lente. 4 L'accessoire n'est peut-être pas positionné assez bas dans le bol. 5 Le minuteur a été réglé sur une durée trop longue. 6 Le capteur et/ou le dessous du bol ne sont peut-être pas propres.	1 Réduire la température sélectionnée ou cuire à température plus basse. 2 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé. 3 Augmentez la fréquence de la fonction mélange ou passez à un brassage continu. 4 Ajustez l'accessoire. 5 Cuire pendant moins longtemps (assurez-vous que les aliments soient bien cuits) 6 Vérifiez que ces zones sont propres et sèches.
Les aliments ne gardent pas leur consistance.	1 Température sélectionnée trop élevée. 2 Fonction mélange trop rapide. 3 Les ingrédients ont cuit trop longtemps. 4 Accessoire incorrect utilisé.	1 Réduisez la température 2 Réduisez la vitesse de mélange. 3 Réduisez le temps de cuisson (assurez-vous que les aliments soient bien cuits) 4 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Vitesse de mélange irrégulière.	1 Ingrédients trop gros ou trop durs.	1 Coupez les ingrédients en plus petits morceaux, dénoyautez les fruits, mélangez doucement les ingrédients sans accessoire (mais sélectionnez une vitesse). 2 Ajoutez les ingrédients une fois la tête du batteur rabaissée. 3 Vérifiez que l'accessoire le plus approprié est utilisé.
Des ingrédients froids ont été ajoutés à un mélange chaud, mais l'affichage de la température ne répond pas rapidement.	Si le contenu du bol n'est pas mélangé uniformément, il y aura des variations de température à l'intérieur du bol.	1 Laissez le temps aux ingrédients d'être bien mélangés. 2 Augmentez la vitesse de mélange.
Difficulté à fermer la tête du batteur avec des ingrédients dans le bol.	Des ingrédients durs, comme du chocolat au fond du bol empêchent la tête du batteur de se verrouiller.	Ajoutez les ingrédients une fois la tête du batteur rabaissée.
Le batteur fonctionne en continu quand mélange (2) ou mélange (3) sont sélectionnés.	Couvercles des sorties mal installés.	Vérifiez que les couvercles de l'appareil sont bien installés.
La vitesse du moteur est limitée quand on ajoute des accessoires.	Bol chaud installé.	Retirez le bol ou laissez le bol refroidir en dessous de 60°C.

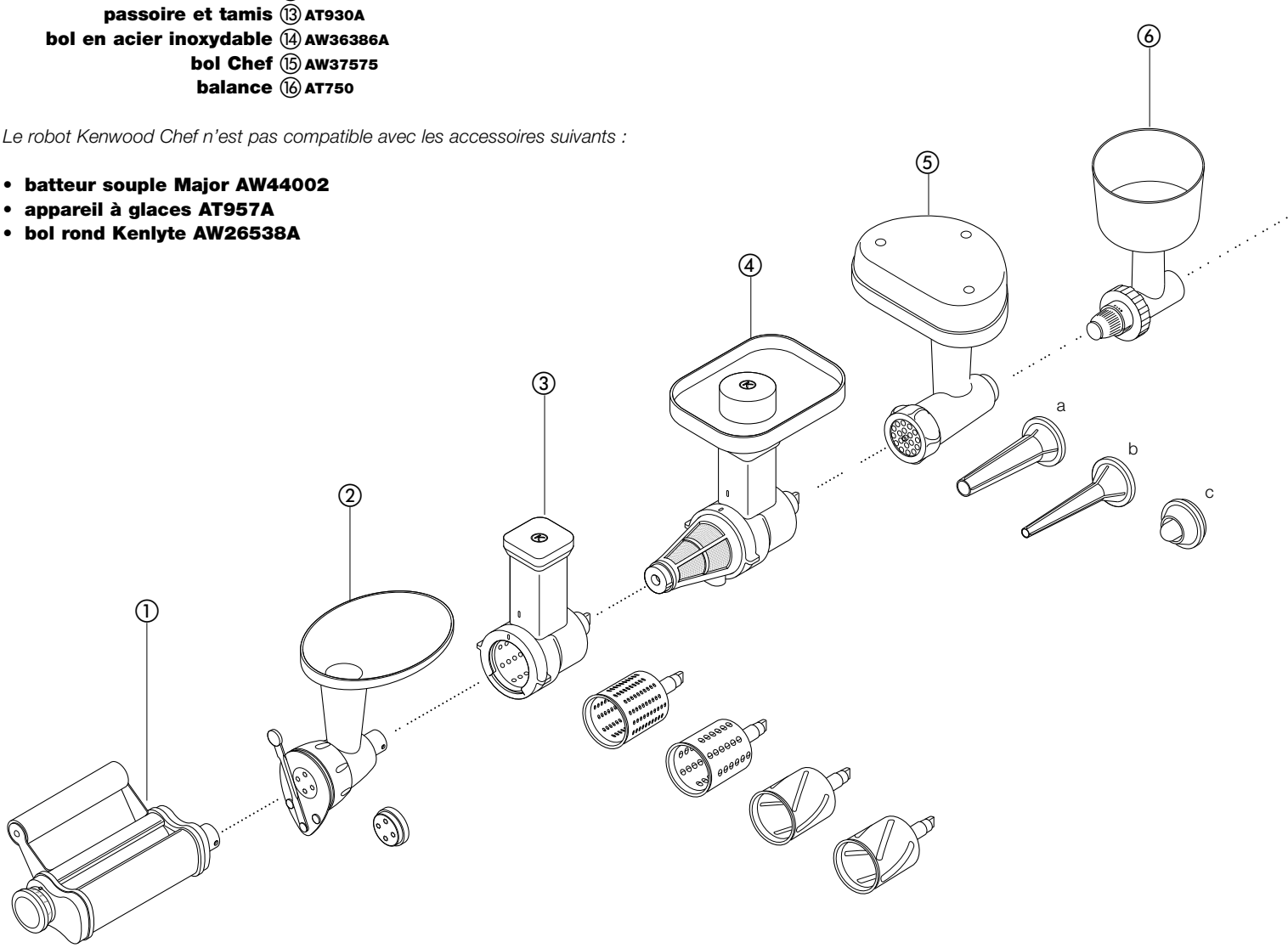
accessoires optionnels disponibles

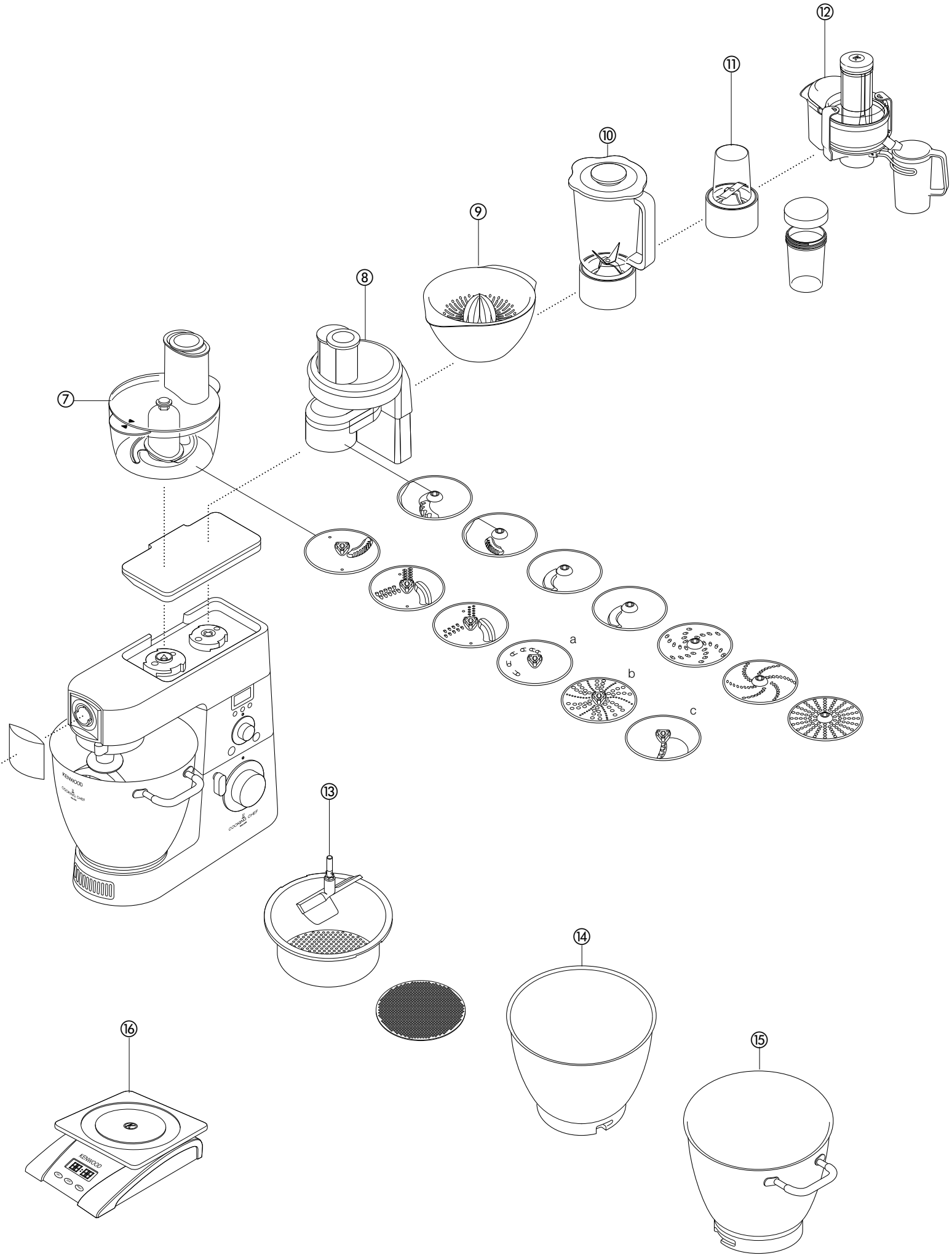
Si vous souhaitez acheter un accessoire qui n'était pas livré avec votre appareil, voir la rubrique service clientèle.

accessoire	code accessoire
Appareil à pâtes plates	① **AT970A**
Accessoires supplémentaires pour pâtes (non illustrés) à utiliser avec AT970A	**AT971A** tagliatelle **AT972A** tagliolini **AT973A** trenette **AT974A** spaghetti
appareil à pâtes fraîches	② L'appareil **AT910** est livré avec une matrice pour macaronis rigatis (12 matrices en option et un accessoire pour la fabrication de biscuits peuvent être installés)
râpe-tambour alimentaire rotative	③ **AT643** livrée avec 5 cônes
presse-baies	④ **AT644**
hachoir alimentaire multifonctions	⑤ **AT950A** livré avec a grand adaptateur à saucisses b petit adaptateur à saucisses c adaptateur à kebbés
moulin à céréales	⑥ **AT941A**
cuve de préparation alimentaire	⑦ **AT640** livrée avec 3 grilles à émincer/râper et un couteau rotatif (les grilles a, b et c peuvent être achetées séparément)
râpe éminceur pro	⑧ **AT340**
presse-agrumes	⑨ **AT312**
mixeur	⑩ 1,5 l acrylique **AT337,** 1,5 l verre **AT338,** 1,5 l inox **AT339**
mini cuve	⑪ **AT320** livrée avec 4 pots en verre et 4 couvercles de rangement
presse-fruits à centrifugeuse directe	⑫ **AT641**
passoire et tamis	⑬ **AT930A**
bol en acier inoxydable	⑭ **AW36386A**
bol Chef	⑮ **AW37575**
balance	⑯ **AT750**

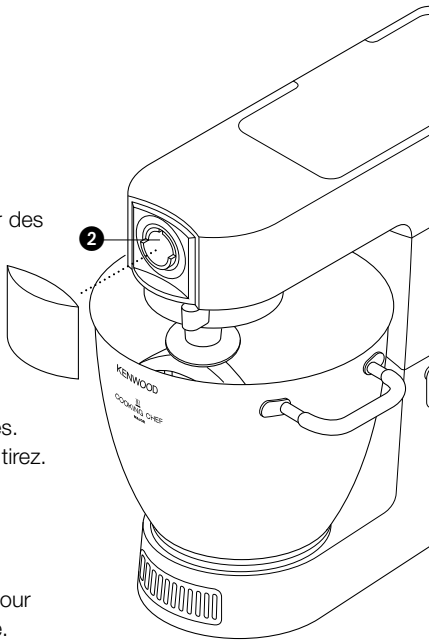
Le robot Kenwood Chef n'est pas compatible avec les accessoires suivants :

- **batteur souple Major AW44002**
- **appareil à glaces AT957A**
- **bol rond Kenlyte AW26538A**




⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
a
b
c
⑬
⑭
⑮
⑯

nettoyage de l'appareil et service après-vente



entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître à l'**orifice** ❷ lors de la première utilisation. C'est normal, il vous suffit de l'essuyer.
- Les surfaces en métal des capteurs de température peuvent montrer des signes d'usure lors d'une utilisation normale. Cela n'affecte pas les performances de l'appareil.
- Ne laissez pas le batteur souple installé si vous ne l'utilisez pas.

robot, couvercles des sorties
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez jamais d'abrasifs et ne les plongez jamais dans l'eau.

batteur souple haute température
- Laver à la main puis sécher ou bien laver au lave-vaisselle.
- Au besoin, les racleurs souples peuvent être retirés pour être nettoyés. Pour retirer le racleur souple, effectuez un mouvement de rotation et tirez. Nettoyez soigneusement. Pour remettre le racleur souple en place, effectuez la même procédure à l'envers.
  Astuce : mouiller les surfaces peut faciliter le réassemblage.

bol, accessoires, couvercle anti-projections
- Lavez à la main puis essuyez, ou lavez en lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosse métallique, de paille de fer ou de chlore pour nettoyer votre bol en inox. Utilisez du vinaigre pour enlever le calcaire.
- Si des ingrédients sont restés collés ou brûlés au fond, enlevez le maximum à l'aide de la spatule fournie. Remplissez le bol d'eau chaude savonneuse et laissez tremper. Retirez les dépôts récalcitrants à l'aide d'une brosse en nylon.
- Toute décoloration du bol n'affecte pas sa performance.

orifice d'écoulement
- Vérifiez que cet endroit n'est pas obstrué par des déchets. Si nécessaire, nettoyez-le avec un goupillon ou un coton-tige.

capteurs de température
- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez minutieusement. N'utilisez jamais d'abrasifs ou d'instruments pointus pour nettoyer les capteurs.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations

Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.
Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

Voir points importants pour la fabrication du pain en page 48.

Pain blanc *pâte levée*

ingrédients
- 1,3 kg de farine
- 15 ml (3 cc) sel
- 25 g de levure fraîche (levure de boulanger) ou 15 g/20 ml de levure sèche + 5 ml (1 cc) de sucre
- 750 ml d'eau chaude à 40°C. Utilisez un thermomètre ou ajoutez 250 ml d'eau bouillante à 500 ml d'eau froide.
- 25 g de saindoux

méthode
1. **levure sèche** (à reconstituer) : versez l'eau chaude dans le bol. Puis ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
   levure fraîche : émietter dans la farine.
   autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
2. Versez le liquide dans le bol. Puis ajoutez la farine (avec la levure fraîche le cas échéant), le sel et le saindoux.
3. Travaillez à vitesse minimum pendant 45 à 60 secondes, puis passez à la vitesse 1, ajoutant de la farine si nécessaire, jusqu'à ce qu'une pâte soit formée.
4. Pétrir pendant encore 3 à 4 minutes à vitesse 1 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et élastique et laisse les côtés du bol propres.
5. Versez la pâte dans un moule en polyéthylène préalablement beurré ou dans un bol et recouvrez d'un torchon. Laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
6. Retravaillez pendant 2 minutes à vitesse 1.
7. Remplissez à moitié quatre moules de 450 g préalablement beurrés ou roulez la pâte en petits pains. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
8. Faites cuire à 230°C/Thermostat 8 pendant 30 à 35 minutes *pour les miches* ou 10 à 15 minutes *pour les petits pains*.

- Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux quand on le tapote sur sa base.

pain blanc *pâte levée sucrée*

ingrédients
- 2,6 kg de farine ordinaire
- 1,3 litre de lait
- 300 g de sucre
- 450 g de margarine
- 100 g de levure fraîche ou 50 g de levure sèche
- 6 œufs battus
- 5 pincées de sel

méthode
1. Fondre la margarine dans le lait et porter à 40°C.
2. **levure sèche** (à reconstituer) : Ajoutez la levure et le sucre au lait et laissez reposer pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange obtenu soit mousseux.
   levure fraîche : émietter dans la farine et ajouter le sucre.
   autres types de levure : reportez-vous aux instructions du fabricant.
3. Versez le lait dans le bol. Ajoutez les œufs battus et 2 kg de farine.
4. Mélangez à la vitesse minimum pendant une minute puis à la vitesse 1 pendant une minute supplémentaire. Raclez la pâte.
5. Ajoutez le reste de la farine et mélangez le tout à la vitesse minimum pendant une minute, puis à la vitesse 1 pendant 2 à 3 jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
6. Remplissez à moitié des moules de 450 g préalablement beurrés ou roulez la pâte en petits pains. Recouvrez d'un torchon et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
7. Faites cuire à 200°C/Thermostat 6 pendant 20 à 25 minutes *pour les miches* ou 15 minutes *pour les petits pains*.
8. Lorsque le pain est cuit, il doit sonner creux quand on le tapote sur sa base.

- Pour environ 10 miches.

gâteau aux fraises et aux abricots

ingrédients : gâteau type génoise
- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 75 g de farine ordinaire

garniture et décoration
- 150 ml de crème fraîche épaisse
- Sucre selon votre goût
- 225 g de fraises
- 225 g d'abricots

méthode
1. Coupez les abricots en deux et retirez les noyaux. Faites-les cuire à petit feu dans très peu d'eau, en ajoutant du sucre selon votre goût, jusqu'à ce qu'ils soient moelleux.
2. Lavez et coupez les fraises en deux.
3. Pour la génoise, battez les œufs et le sucre à la vitesse maximum, jusqu'à ce que le mélange soit de couleur pâle et épais.
4. Retirez le bol et le fouet. Incorporez la farine à la main à l'aide d'une grande cuillère métallique – procédez délicatement pour préserver la légèreté de la génoise.
5. Mettez le mélange obtenu dans deux moules à manqué de 18 cm préalablement beurrés.
6. Faites cuire à 180°C/Thermostat 4 pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit de consistance ferme et élastique lorsque vous le touchez légèrement.
7. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille.
8. Fouettez la crème à la vitesse maximale jusqu'à ce qu'elle prenne une consistance ferme. Sucrez selon votre goût.
9. Coupez grossièrement les abricots et un tiers des fraises puis incorporez-les lentement dans la moitié de la crème.
10. Etalez cette préparation sur l'un des biscuits et placez l'autre au-dessus.
11. Recouvrez le gâteau avec le reste de crème et décorez avec les fraises restantes.

meringues

ingrédients
- 4 blancs d'œufs
- 250 g de sucre glace, tamisé
- Recouvrez votre plaque de four de papier de cuisson non collant

méthode
1. Battez les blancs d'œufs et le sucre à la vitesse maximum pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que le mélange fasse des pics à la surface quand vous en retirez le fouet.
2. A l'aide d'une cuillère, déposez le mélange sur la plaque (ou utilisez un sac à douille en étoile de 2,5 cm).
3. Faites cuire à 110°C/Thermostat 1/4 pendant environ 4 à 5 heures jusqu'à ce que les meringues soient fermes et croustillantes. Si elles commencent à brunir, laissez la porte du four légèrement entrouverte.

- Conservez les meringues dans une boîte hermétique.

pâte brisée

ingrédients
- 450 g de farine tamisée avec du sel
- 5 ml (1cc) de sel
- 225 g de matière grasse (mélange de saindoux et de margarine directement sortis du réfrigérateur)
- Environ 80 ml d'eau (4 cs)
- Ne mélangez pas pendant trop longtemps

astuce
1. Mettez la farine dans le bol. Découpez la matière grasse en morceaux grossiers et ajoutez-la à la farine.

méthode
2. Avec le batteur K en inox, mélangez à vitesse 1 jusqu'à ce que le mélange ressemble à des miettes de pain. Arrêtez avant d'obtenir une apparence grasse.
3. Ajoutez l'eau et mélangez à vitesse minimum. Arrêtez dès que l'eau est incorporée au mélange.
4. Faites cuire à 200°C/Thermostat 6, selon la garniture.

pâte à tartiner au miel et aux noisettes au mixeur

ingrédients
- 25 g de noisettes concassées
- 875 g de miel à température ambiante

méthode
1. Placez les ingrédients dans le mixeur, les noisettes en premier.
2. Mélangez le tout en appuyant sur le bouton 'pulse' pendant 5 secondes.
3. Dégustez quand vous le désirez.

Notes

Deutsch

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- **Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.**
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.

Ihre Cooking Chef Küchenmaschine von Kenwood

Sicherheit

Wichtiger Hinweis zu elektronischen medizinischen Implantaten

- Wie alle Induktionsheizprodukte erzeugt dieses Gerät Magnetfelder in seiner unmittelbaren Umgebung. Benutzer oder Personen mit Herzschrittmachern oder anderen aktiven Implantaten sollten ärztlichen Rat einholen, bevor sie in Berührung mit dem Gerät kommen, um etwaige Gesundheitsrisiken aufgrund von Unverträglichkeit zu verhindern.
- Das Gerät vor dem Anbringen von Rührelementen/Zubehör, nach Gebrauch und vor dem Reinigen ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Körperteile, Schmuck und lockere Kleidung von beweglichen Teilen und angebrachtem Zubehör fernhalten.
- Niemals Ihre Finger o.ä. in den Klappmechanismus stecken.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen. Siehe „Wartungs- und Kundendienst“ auf Seite 70.
- Niemals unzulässiges Zubehör oder mehr als ein Zubehörteil gleichzeitig benutzen.
- Niemals die auf Seite 66 angegebenen Höchstmengen überschreiten und bei Verwendung des Induktionsheizers die Schüssel immer nur bis zu ihrer innen angezeigten 3-Liter-Markierung füllen.
- Beim Verwenden eines Zubehörteils die entsprechenden Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen lesen.
- Vorsicht beim Anheben dieses Geräts, es ist schwer. Vor dem Anheben sicherstellen, dass der Maschinenkopf verriegelt ist und Schüssel, Rührelemente, Anschlussdeckel und Kabel fest sitzen bzw. gut verstaut sind.
- Niemals das Kabel so herabhängen lassen, dass ein Kind danach greifen könnte.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Vorsicht bei der Berührung irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Zum Handhaben der heißen Schüssel und Rührelemente Topflappen verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang damit und verwenden Sie die Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.
- Vorsicht mit heißem Dampf, der aus der Schüssel austreten kann, insbesondere beim Öffnen des Spritzschutzes oder Aufklappen des Maschinenkopfes.
- Heißes Mischgut beim Umfüllen vom Rührsystem in den Blender immer erst auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- Nur die Schüssel und das Zubehör benutzen, die zum Lieferumfang dieses Geräts gehören. Die Schüssel niemals mit einer anderen Hitzequelle verwenden.
- Das Gerät niemals im Kochmodus bei leerer Schüssel betreiben.
- Niemals irgendwelche Gegenstände in die Entlüftungsschlitze einführen.
- Bei Gebrauch dieses Geräts sicherstellen, dass es auf einer ebenen Oberfläche und nicht zu nah an der Kante steht. Darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 10 cm zu den Wänden besteht und die Entlüftungsschlitze nicht blockiert sind. Nicht unter Hängeschränken aufstellen.
- Zum ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb des Induktionskochers vor dem Kochen sicherstellen, dass Schüsselboden und Temperaturfühler sauber und trocken sind.
- Wie bei allen Induktionskochern während des Gebrauchs keine Kreditkarten, magnetischen Medien oder empfindlichen elektronischen Geräte in der Nähe platzieren.
- Das Gerät nicht zum Frittieren benutzen.
- Vor dem Verzehr immer sicherstellen, dass die Speisen gar sind.
- Speisen sollten kurz nach dem Kochen verzehrt oder schnell abgekühlt und so bald wie möglich in den Kühlschrank gestellt werden.
- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.

Vor dem Netzanschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite Ihrer Küchenmaschine übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor erstmaligem Gebrauch

Die Teile waschen: Siehe „Pflege und Reinigung“ auf Seite 70.

Einführung

Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf der Küchenmaschine Cooking Chef von Kenwood entschieden haben. Wir hoffen, dass sie Ihnen viele Jahre lang Freude bereiten wird.

Kenwood besitzt fast 60 Jahre Erfahrung und Fachkenntnisse in der Entwicklung von Küchenmaschinen und einer Riesenauswahl von Zubehör. Die Kenwood Chef Küchenmaschinen sind für ihre vielseitigen Einsatzmöglichkeiten bekannt.

Bei der Entwicklung von Cooking Chef sind wir noch einen Schritt weiter gegangen als sonst und haben einen Induktionskocher direkt unter der Rührschüssel integriert. Sie können nun alle Vorteile eines planetarischen „Kaltschüssel“-Rührsystems für die Zubereitung Ihrer Lieblingskuchen, Rühr- und Knetteige genießen und außerdem Ihre Schüssel zum Erwärmen und Kochen von Speisen verwenden. Die Möglichkeiten sind unbegrenzt.

Mit seinem Sortiment von optionalem Zubehör bietet der Kenwood Cooking Chef wirklich ein komplettes System zur Zubereitung von Speisen.

Leistungsstark, zuverlässig, vielseitig, Kenwood.

Was ist Induktionskochen und wie funktioniert es?

Induktionskochen ist eine fortgeschrittene Kochmethode unter Anwendung elektromagnetischer Induktion.

Hierbei wird elektrischer Strom durch eine Kupferspule im Induktionskochbereich geleitet und ein elektromagnetisches Feld erzeugt. Bei Einrasten der Cooking Chef Schüssel wird der Stromkreis durch eine besondere Schicht aus Edelstahl im Boden der Schüssel geschlossen. Dies setzt eine große Menge Wärmeenergie frei, die durch den Inhalt der Schüssel passiert und so die Zutaten erhitzt.

Induktionskochen ist extrem energiesparend, da es lediglich Wärme im Schüsselboden erzeugt. Bei anderen Erhitzungsmethoden wie etwa Gasherden gehen fast 50% der Wärmeenergie an den Seiten des Topfes verloren. Bei Ihrem Cooking Chef fühlt sich der Induktionskochbereich nur während des Kochvorgangs und direkt danach heiß an, da die Hitze vom Inhalt der Schüssel zurückgeleitet wird. Das Induktionskochen ist also sehr effizient, sehr sicher und sehr sauber.

Die Kochfunktion Ihres Kenwood Cooking Chef ist ähnlich wie die eines Topfes auf Ihrem Herd. Der zusätzliche Vorteil besteht jedoch darin, dass der Cooking Chef ihr Kochgut automatisch umrührt und die Kochtemperatur genau nach Ihren Wünschen reguliert, so dass Sie sich anderen Aufgaben in Ihrer Küche widmen können.

Der Cooking Chef bedient sich einer höchst effizienten Induktionstechnologie. Sie werden feststellen, dass die Kochzeiten im Vergleich zu Gas- oder Elektroherden kürzer sind oder Sie bei niedrigeren Temperaturen kochen können. Daran sollten Sie denken, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen oder ein neues Rezept ausprobieren. Wenn Sie mit einer hohen Kochtemperatur starten, müssen Sie den Kochvorgang beobachten und genau wie beim herkömmlichen Kochen gegebenenfalls die Wärmezufuhr reduzieren, um zu verhindern, dass Ihre Speisen verbrennen oder an der Schüssel kleben bleiben. Im Allgemeinen erhitzt der Cooking Chef das Kochgut automatisch in der schnellstmöglichen Zeit auf die gewünschte Temperatur. Es ist daher nicht notwendig, eine höhere Temperatur als erforderlich zu wählen, um die Kochzeiten zu verkürzen. Zu diesem Zeitpunkt sollten Sie auch die Häufigkeit der Rührintervalle einstellen. Bei höheren Kochtemperaturen müssen Sie u.U. die Einstellung (1) für kontinuierliches Rühren wählen. Rühreinstellungen (2) und (3) sorgen dafür, dass die Konsistenz Ihres Kochguts auch bei längeren Garzeiten mit niedrigen Temperaturen gewahrt bleibt.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Auswahl des richtigen Rührelements. In einem späteren Abschnitt dieses Handbuchs finden Sie Empfehlungen zu den Einsatzmöglichkeiten der verschiedenen Rührelemente, und Sie werden schnell lernen, welches Rührelement Sie für welche Aufgabe wählen sollten. So eignet sich beispielsweise der Hochtemperatur-Flexirührer besonders gut für sehr geschmeidige Saucen und Cremes, während Sie zum Kochen von dickeren Speisen wie Eintöpfen, Ragouts usw. eher das Rührpaddel verwenden sollten. Unser Rezeptbuch empfiehlt das beste Zubehör für das jeweilige Rezept. Manchmal erzielen Sie auch bessere Ergebnisse, wenn Sie die Rührelemente je nach Zubereitungsaufgabe auswechseln.

Während des Kochens und direkt danach sind Schüssel, Spritzschutz und Rührelemente heiß (genau wie bei einem Topf). Seien Sie also vorsichtig beim Berühren dieser Teile. Denken Sie auch daran, dass der Kochvorgang Dämpfe und Kondensation erzeugt. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie in die Schüssel schauen, den Deckel des Füllschachts abnehmen oder den Cooking Chef/Maschinenkopf anheben, um Zugang zur Schüssel zu erhalten. Warnen Sie auch andere Personen davor, dass die Küchenmaschine kocht oder heiß ist. Verwenden Sie zum Anfassen oder Abnehmen heißer Teile Topflappen und tragen Sie die Schüssel nur an ihren Griffen. Benutzen Sie auch die Arbeitsflächen-Schutzmatte, um hitzeempfindliche Oberflächen zu schützen.

Beim Erhitzen von Flüssigkeit oder Speisen mit hohem Wassergehalt schwankt die Genauigkeit der Temperaturangabe gewöhnlich zwischen +/- 5°C. Ihre Genauigkeit hängt von der Konsistenz und dem Volumen Ihres Schüsselinhalts, der Häufigkeit der Rührintervalle und dem gewählten Rührelement ab. Dies ist wieder mit dem Kochen auf einem konventionellen Herd vergleichbar, wenn z.B. eine große Menge Kochgut in einem großen Topf erhitzt, aber nicht gut durchgerührt wird. Das Kochgut ist am Boden des Topfes sehr heiß oder sogar verbrannt, nach oben hin jedoch weitaus kälter.

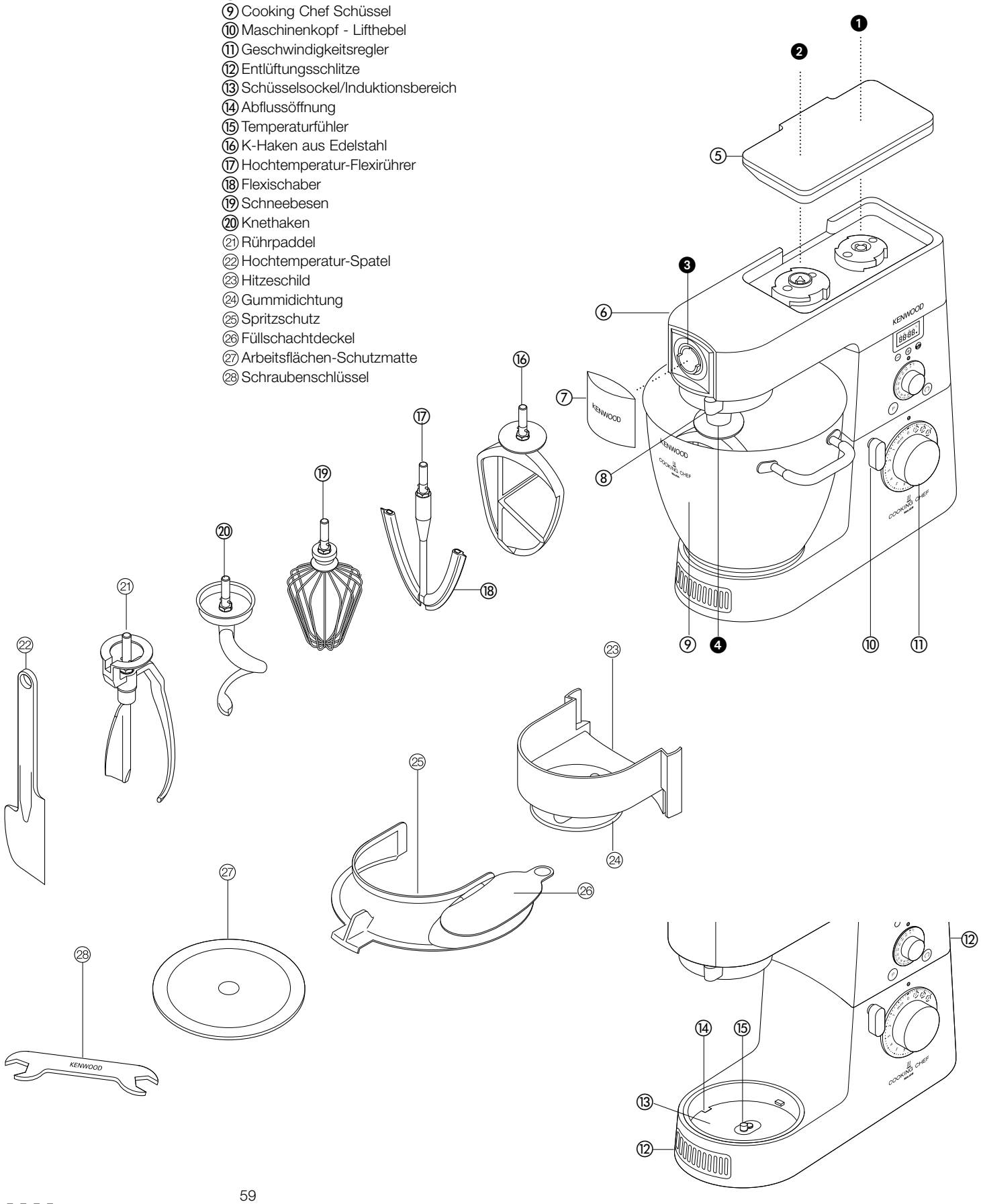
Neben der Temperaturanzeige verfügt die Maschine über eine kleine blaue LED. Diese blinkt so lange, bis die ausgewählte Temperatur erreicht wurde. Wurde diese erreicht, hört die LED auf zu blinken. Beachten Sie jedoch, dass beim Hinzugeben weiterer Zutaten in die Schüssel die LED wieder zu blinken beginnt, da die Temperatur des Kochguts durch das Hinzugeben kalter Zutaten sinkt. Möglicherweise blinkt die LED auch wieder bei häufigerem Rühren.

Sie werden schnell herausfinden, dass Ihr Kenwood Cooking Chef einfach zu benutzen ist und Ihnen die tägliche Essenszubereitung erheblich erleichtert.

Komponenten Ihres Kenwood Cooking Chef

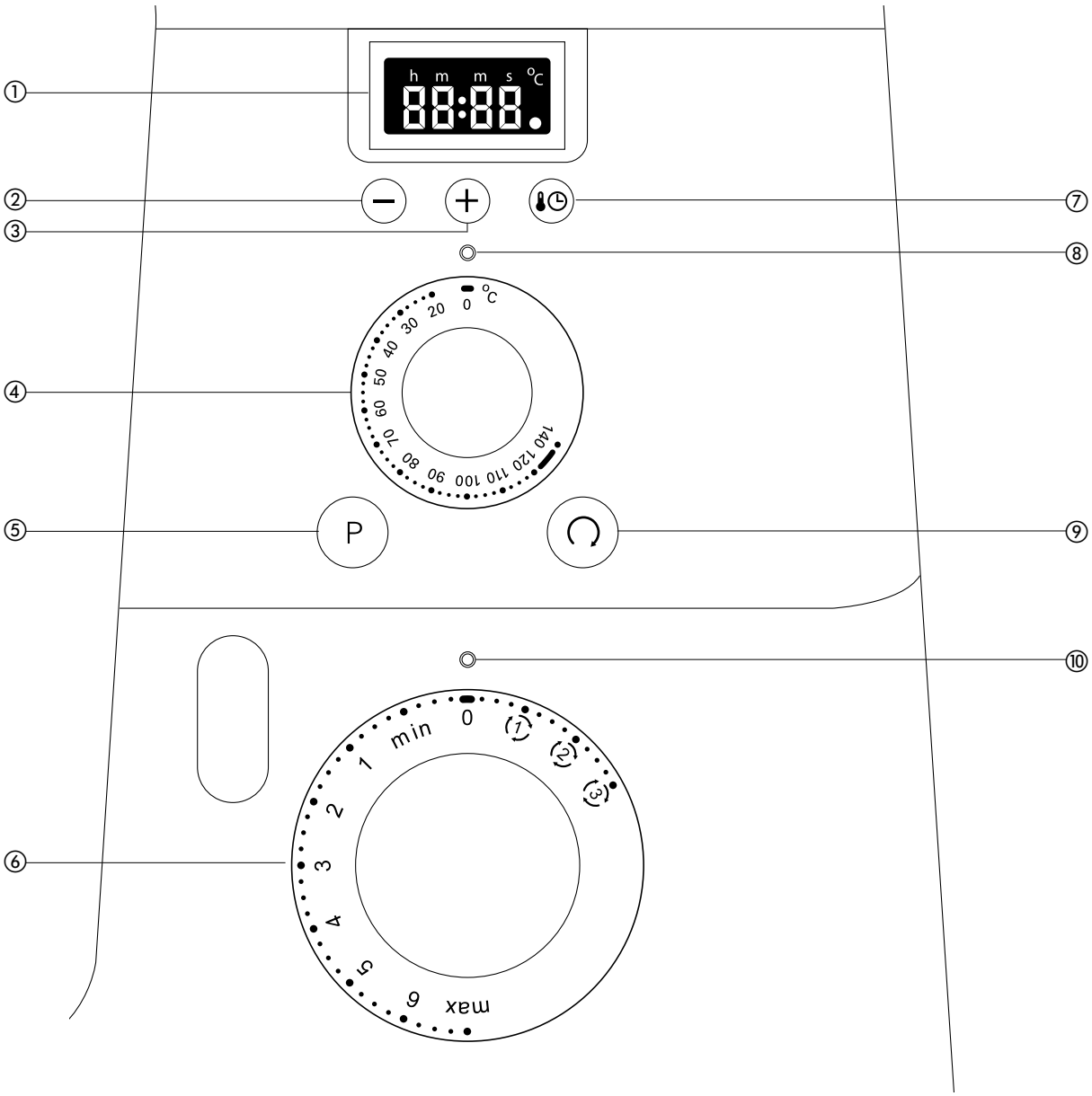
Zubehör-Anschlüsse
❶ Hochgeschwindigkeits-Anschluss
❷ Mittelgeschwindigkeits-Anschluss
❸ Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
❹ Steckplatz für Rührelemente

Küchenmaschine
⑤ Deckel für Mittel-/Hochgeschwindigkeits-Anschlüsse
⑥ Maschinenkopf
⑦ Deckel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑧ Hebel für Niedriggeschwindigkeits-Anschluss
⑨ Cooking Chef Schüssel
⑩ Maschinenkopf - Lifthebel
⑪ Geschwindigkeitsregler
⑫ Entlüftungsschlitze
⑬ Schüsselsockel/Induktionsbereich
⑭ Abflussöffnung
⑮ Temperaturfühler
⑯ K-Haken aus Edelstahl
⑰ Hochtemperatur-Flexirührer
⑱ Flexischaber
⑲ Schneebesen
⑳ Knethaken
㉑ Rührpaddel
㉒ Hochtemperatur-Spatel
㉓ Hitzeschild
㉔ Gummidichtung
㉕ Spritzschutz
㉖ Füllschachtdeckel
㉗ Arbeitsflächen-Schutzmatte
㉘ Schraubenschlüssel



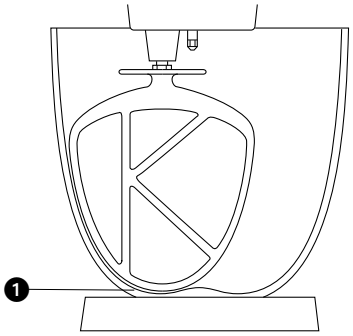
Bedienfeld

① Zeitschaltuhr-/Temperaturanzeige
② Zeitschaltuhr – Plus-Taste
③ Zeitschaltuhr – Minus-Taste
④ Temperaturregler
⑤ Puls-/Hochgeschwindigkeitstaste, Hochtemperatur-Rührtaste
⑥ Geschwindigkeitsregler
⑦ Zeitschaltuhr-/Temperaturwahlschalter
⑧ Temperatur-LED
⑨ Unterheb-Taste
⑩ Geschwindigkeitsregler-LED

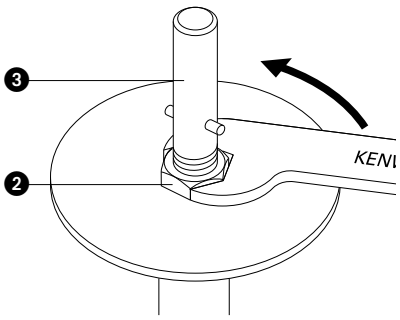


Höheneinstellung von Rührelementen

Zum Zusammenbau der Küchenmaschine siehe Seite 62.



Schneebesen, K-Haken aus Edelstahl, Rührpaddel
Die beste Leistung des Schneebesens, K-Hakens und Rührpaddels erzielen Sie, wenn diese den Boden der Schüssel **fast** berühren ❶. Verändern Sie bei Bedarf die Höhe mit dem Schraubenschlüssel (im Lieferumfang).

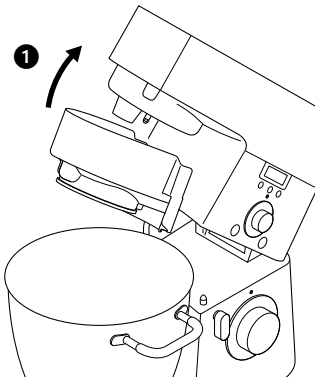


Gehen Sie dazu wie folgt vor:
1 Ziehen Sie den Netzstecker.
2 Klappen Sie den Maschinenkopf hoch und führen Sie den Schneebesen, den K-Haken oder das Rührpaddel ein.
3 Klappen Sie den Kopf nach unten. Wenn Sie den Abstand ändern müssen, klappen Sie den Maschinenkopf wieder hoch und nehmen Sie das Rührelement ab.
4 Lösen Sie die Mutter ❷ mit dem beiliegenden Schraubenschlüssel genügend, um die Höhe des Schafts ❸ zu verstellen. Zum Senken des Rührelements drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn. Zum Anheben des Rührelements drehen Sie den Schaft im Uhrzeigersinn.
5 Ziehen Sie die Mutter wieder fest.
6 Bringen Sie das Rührelement erneut am Maschinenkopf an und klappen Sie ihn nach unten. (Prüfen Sie seine Position – siehe obige Punkte.)
7 Wiederholen Sie die oben genannten Schritte nach Bedarf, bis das Rührelement richtig sitzt. Ziehen Sie daraufhin die Mutter wieder fest an.

Hochtemperatur-Flexirührer: Dieses Rührelement sollte den Schüsselboden gerade berühren.

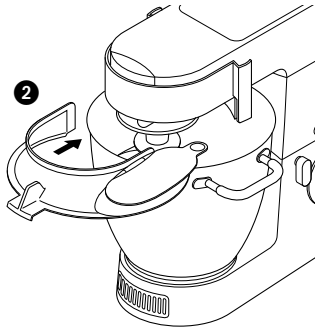
Knethaken – dieses Rührelement wird im Werk eingestellt und sollte keine Anpassung benötigen.

Anbringen und Verwendung des Spritzschutzes



Die Spritzschutzeinheit besteht aus zwei Teilen: dem Hitzeschild und dem Spritzschutz.

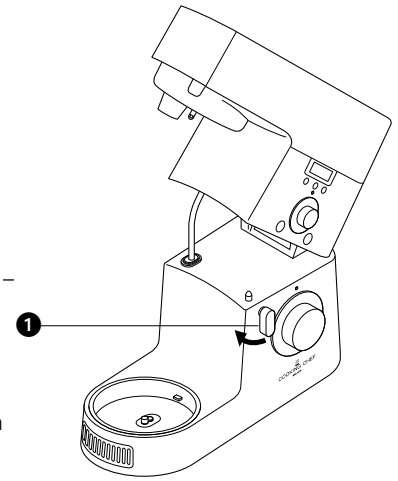
Das Hitzeschild muss für Kochvorgänge angebracht werden. Ansonsten funktioniert das Rührsystem nicht und es wird der Fehlercode E:03 angezeigt. Das Hitzeschild schützt den Maschinenkopf vor dem Dampf, der sich beim Kochvorgang entwickelt. Bei Bedarf können sowohl das Hitzeschild als auch der Spritzschutz angebracht werden, damit kein Füllgut aus der Schüssel tritt –z.B. beim Mischen von leichten Zutaten wie Mehl und Puderzucker oder beim Kochen von Zutaten mit viel Flüssigkeit. Der Spritzschutz sollte nur in Kombination mit dem Hitzeschild angebracht werden.



1 Klappen Sie den Maschinenkopf nach oben, bis er einrastet.
2 Schieben Sie das Hitzeschild nach oben auf die Unterseite des Maschinenkopfes ❶, bis es fest einrastet. Das Hitzeschild niemals ohne ordnungsgemäß angebrachte Gummidichtung verwenden.
3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel.
4 Klappen Sie den Kopf nach unten.
5 Setzen Sie den Spritzschutz auf den Schüsselrand und schieben Sie ihn nach vorne, bis er komplett einrastet ❷.
- Während des Rührvorgangs können Zutaten direkt über den Füllschacht hinzugegeben werden.

6 Zum Entfernen des Spritzschutzes schieben Sie diesen einfach vom Gerät weg.
7 Zum Abnehmen des Hitzeschilds klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet. Entfernen Sie das Rührelement und ziehen Sie dann das Hitzeschild von der Unterseite des Maschinenkopfes nach unten.
Hinweis: Den Spritzschutz nur anbringen oder abnehmen, wenn der der Maschinenkopf eingerastet ist.

Das **Rührsystem**



Die Rührelemente und einige ihrer Einsatzmöglichkeiten

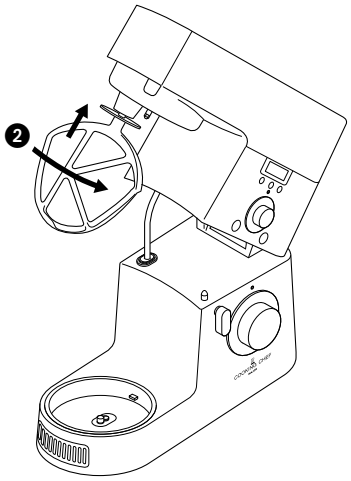
K-Haken
- Zur Zubereitung von Kuchen, Plätzchen, Gebäck, Zuckerguss, Füllungen, Brandteig und Kartoffelpüree.

Schneebesen
- Für Eier, Sahne, Rührteig, Biskuitteig ohne Fett, Baisers, Käsekuchen, Schaumspeisen und Soufflés. Den Schneebesen nicht für schwere Mischungen (z.B. zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker) verwenden – er könnte dadurch beschädigt werden.

Knethaken
- Nur für Hefeteig.

Flexirührer
- Für viele Kochvorgänge geeignet, insbesondere für die Zubereitung von Eiercremes, Rühreiern und Saucen. Ideal zum Abkratzen heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden beim Verrühren. Auch zum Anbraten von Gemüse geeignet.

Rührpaddel
- Geeignet zur Beibehaltung der Konsistenz von Kochgut wie Hähnchen, Fisch, Gemüse und Obst.



Verwendung Ihres Rührsystems

Stellen Sie vor Gebrauch der Rührsystems sicher, dass Temperatur- und Geschwindigkeitsregler auf die Position „O“ (Aus) geschaltet sind.

1 Drehen Sie den Hebel zum Anheben des Maschinenkopfes im Uhrzeigersinn ❶ und klappen Sie den Maschinenkopf hoch, bis er einrastet.

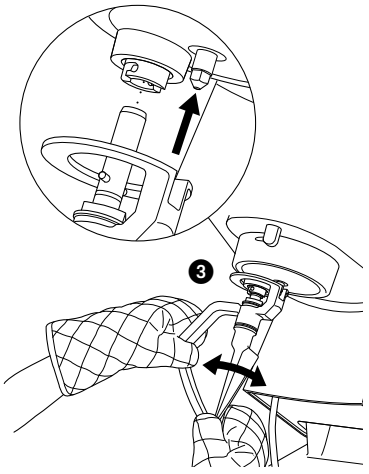
Rührelemente anbringen

2 Führen Sie das Rührelement in den Steckplatz ein, so dass der Schaftstift in der Kerbe sitzt, und drehen Sie das Element dann, bis es einrastet ❷.

Rührpaddel: Führen Sie zum Anbringen des Rührpaddels den Schaft in den Steckplatz ein und richten Sie dann den Schlitz am Schaft so aus, dass er sich unter dem Metallstift auf der Unterseite des Maschinenkopfes befindet. Halten Sie das Paddel fest und drehen Sie es, so dass sich der Schaftstift unter der Kerbe befindet, und schieben Sie den Schaft dann nach oben, bis er einrastet ❸.

3 Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel, drücken Sie sie nach unten und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn ❹.

4 Klappen Sie den Maschinenkopf herunter, indem Sie ihn zunächst leicht anheben und dann den Lifthebel im Uhrzeigersinn drehen. Klappen Sie den Kopf herunter, damit er einrastet.



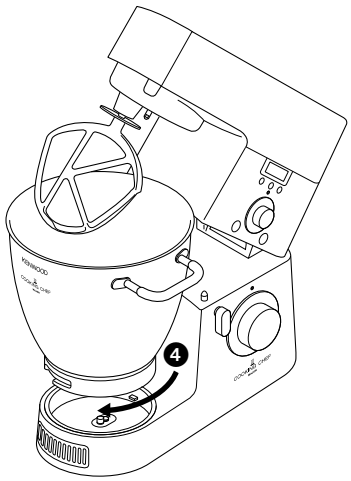
Rührelemente entfernen
- Kehren Sie den oben beschriebenen Schritt 2 um. (Zum Entfernen von Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Topflappen verwenden.)

5 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an. Die Geschwindigkeits- und Temperatur-LEDs leuchten kurz auf. Auf der Anzeige erscheint 88:88. und verschwindet dann wieder, so dass nur noch die Betriebsanzeige ▭. aufleuchtet.

6 Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zur gewünschten Einstellung (siehe Empfehlungen auf Seite 63). Das Rührsystem wird in Betrieb genommen und die LED-Anzeige des Geschwindigkeitsreglers blinkt. Die Zeitschaltuhr zählt in 1-Sekunden-Schritten aufwärts. Die Geschwindigkeit lässt sich bei laufender Maschine jederzeit ändern.

7 Zum Stoppen des Rührsystems drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“ (Aus).

Wichtig – Wird der Maschinenkopf während des Betriebs hochgeklappt, stoppt das Rührsystem automatisch und es ertönt ein Piepsignal. Es startet erst wieder, wenn der Kopf heruntergeklappt wird. Zum erneuten Betrieb des Rührsystems stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) und wählen Sie dann eine neue Geschwindigkeit aus.

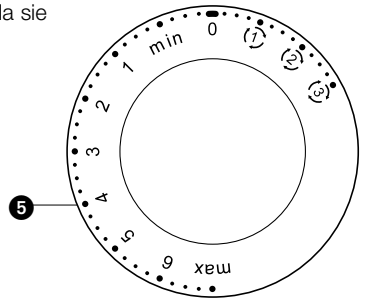


Pulstaste

Die Pulstaste lässt sich nur bedienen, wenn der Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) gestellt ist. Zur Auswahl der Pulsfunktion drücken Sie die Pulstaste Ⓟ nach unten. Das Rührsystem läuft so lange auf Höchstgeschwindigkeit, wie Sie Taste nach unten gedrückt halten. Wenn der Schüsselinhalt heißer als 60°C ist, nimmt die Geschwindigkeit stufenweise zu. Es ertönt ein Piepsignal und die Geschwindigkeitsregler-/Temperatur-LEDs beginnen schnell zu blinken.

Unterheb-Taste
Wenn Sie die Unterheb-Taste ↺ kurz gedrückt halten, läuft die Maschine automatisch für 2 Drehungen bei minimaler Geschwindigkeit und stoppt dann. Sie können die Taste zum Unterheben von Zutaten auch je nach Bedarf für längere Zeit gedrückt halten oder mehrmals hintereinander drücken.
Hinweis: Wird die Unterheb-Taste bei laufendem Motor gedrückt, führt die Maschine die standardmäßige Unterheb-Funktion aus und kehrt dann zur ausgewählten Geschwindigkeit zurück.

Geschwindigkeitsregler ❺
Die folgenden Geschwindigkeitsangaben dienen lediglich als Richtlinien, da sie je nach Menge und Temperatur des Mischguts usw. unterschiedlich sein können.
Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um Geschwindigkeiten von „min" bis „max" zu erzielen.



K-Haken
- **Zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker:** Mit „min" starten und stufenweise auf „max" erhöhen.
- **Zum Einrühren von Eiern in cremige Mischungen:** „4" – „max".
- **Zum Unterheben von Mehl, Früchten usw.:** „min" – „1"
- **Für Kuchenteig (alle Zutaten gleichzeitig):** Mit „min" starten und stufenweise auf „max" erhöhen.
- **Verkneten von Fett und Mehl:** „min" – „2".

Hochtemperatur-Flexirührer
- **Zum Schaumigschlagen von Fett und Zucker:** Mit „min" starten und stufenweise auf „3" erhöhen.
- **Zum Abschaben heißer und kalter Mischungen von den Schüsselwänden:** Mit „min" starten und stufenweise auf „3" erhöhen.
- **Zum Anbraten von Gemüse, Rühren von Risotto und Polenta usw.:** Einstellung (1) benutzen.

Schneebesen
- Stufenweise auf „max" erhöhen.

Knethaken
- Mit „min" starten und stufenweise auf „1" erhöhen.

Rührpaddel
- Nur mit Rühreinstellungen verwenden – (1), (2), (3).

Rühreinstellungen

Zur Auswahl der Rühreinstellungen drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn. Diese Funktionen sind am geeignetsten, wenn Sie Ihr Rührsystem im Kochmodus verwenden. Beachten Sie, das zum Benutzen der Rührgeschwindigkeiten alle Anschlussdeckel angebracht sein müssen.

(1) – Verwenden Sie diese Einstellung, wenn eine konstante niedrige Geschwindigkeit erforderlich ist – z.B. zum Rühren von Saucen.
(2) – Bei Auswahl dieser Einstellung vollführt das Rührsystem einmal alle 5 Sekunden circa zwei Drehungen bei langsamer Geschwindigkeit.
(3) – Bei Auswahl dieser Einstellung wird der Rührvorgang bei langsamer Geschwindigkeit alle 30 Sekunden eingeschaltet. Sie eignet sich somit besonders zum Rühren von Eintöpfen usw.
Zum Stoppen der Funktion stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O" (Aus).

Hinweis:
- Bei Auswahl einer neuen Geschwindigkeit blinkt jeweils die Geschwindigkeits-LED.
- Ferner ertönt u.U. ein hoher Signalton. Das ist völlig normal.

Verwendung des Rührsystems zum Kochen

WICHTIG
- Sicherstellen, dass Induktionsbereich, Temperaturfühler und Oberfläche des Schüsselsockels sauber sind. Ansonsten könnte der Temperaturfühler beeinträchtigt werden, was zu mangelhaften Kochergebnissen führt.
- Überprüfen, dass alle Anschlussdeckel und das Hitzeschild angebracht sind. Wenn dies nicht der Fall ist, funktioniert der Kochmodus nicht.
- Zum Entfernen von Schüssel und Rührelementen nach dem Kochen grundsätzlich Topflappen verwenden.

1 Bauen Sie die Küchenmaschine gemäß den Anleitungen auf Seite 62 zusammen.
2 Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur ein.

- **Die Kochfunktion startet nur, wenn eine Geschwindigkeit ausgewählt wurde.**

3 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit. Dadurch werden Motor und Heizelement eingeschaltet. Beide LED-Anzeigen blinken.

4 Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht wurde, leuchtet die Temperatur-LED kontinuierlich. Sie beginnt jedoch während des Kochvorgangs wieder zu blinken, sobald sich die Temperatur ändert. Dies zeigt an, dass die Maschine versucht, die eingestellte Temperatur zu bewahren (siehe Einführung Seite 57).

- Übersteigt die Schüsseltemperatur 60°C, wird die Geschwindigkeit aus Sicherheitsgründen automatisch eingeschränkt, selbst dann, wenn eine höhere Temperatur gewählt wurde. Fällt die Temperatur unter 60°C, wird die Geschwindigkeit nicht automatisch erhöht. Dazu muss zunächst der Geschwindigkeitsregler ausgeschaltet und eine neue Geschwindigkeit ausgewählt werden.
- Hinweis: Bei jeder Betätigung des Zeitschaltuhr-/Temperaturwahlschalters wechselt die Anzeige zwischen Zeitschaltuhr und der aktuellen Temperatur des Schüsselinhalts.

5 Zum Stoppen oder Unterbrechen des Rühr- und Erhitzungsvorgangs stellen Sie den Geschwindigkeitsregler zurück auf „O“ (Aus). Zum erneuten Betrieb wählen Sie eine Geschwindigkeit.

Hinweise

- **Einige Rezepte, insbesondere solche mit hohem Flüssigkeitsgehalt, können keine Kochtemperaturen von über 100°C erreichen, da dies der Siedepunkt für Wasser ist.**
- Um Zutaten während des Kochens in die Schüssel zu geben, reduzieren Sie die Geschwindigkeit und fügen Sie die Zutaten langsam und gleichmäßig hinzu.
- Wählen Sie zum schnellen Erhitzen von Saucen eine kontinuierliche Rühreinstellung (1).
- Sie werden u.U. feststellen, dass Sie bessere Ergebnisse erzielen, wenn Sie die Rührelemente je nach Zubereitungsaufgabe auswechseln. So eignet sich z.B. der Flexirührer gut zum Anbraten von Gemüse und das Rührpaddel dann zum Kochen von Fleisch- oder Geflügelstücken.
- Wenn Sie den Spritzschutz beim Kochen verwenden, entfernen Sie diesen immer, bevor Sie den Maschinenkopf anheben. Denken Sie daran, dass sich auf Spritzschutz und Hitzeschild Kondensation bilden kann.
- Klappen Sie den Maschinenkopf grundsätzlich langsam nach oben, damit etwaige Flüssigkeit an der Unterseite des Hitzeschilds in die Schüssel ablaufen kann.
- Ihnen stehen drei Rühreinstellungen für verschiedene Rezepte zur Auswahl. Einige Rezepte erfordern ständiges Rühren, damit die Zutaten nicht am Schüsselboden kleben bleiben, während bei anderen das Rühren unterbrochen werden muss, um die Konsistenz des Kochguts zu wahren.
- Wählen Sie zum Erzielen optimaler Leistungen die richtige Höhe für das jeweilige Rührelement (siehe Seite 61).
- Die maximale Kochzeit beiträgt 3 Stunden. Danach schaltet sich das Rührsystem automatisch ab.
- Sie können Ihr Kochgut auch ohne Rührelemente erhitzen. Dazu müssen Sie jedoch eine Geschwindigkeit auswählen. Dies kann sehr nützlich sein, wenn Sie etwa Zutaten wie Butter oder Schokolade schmelzen.
- Bei jeder Betätigung des Zeitschaltuhr-/Temperaturwahlschalters wechselt die Anzeige zwischen Kochzeit und der aktuellen Temperatur des Schüsselinhalts.

Verwendung des Schneebesens bei hoher Geschwindigkeit und Temperatur

Zum Verwenden des Schneebesens bei hoher Geschwindigkeit und Temperaturen über 60°C drehen Sie den Geschwindigkeitsregler zur gewünschten Einstellung und halten Sie dann die Pulstaste gedrückt. Es ertönt ein Piepsignal und die Geschwindigkeitsregler-/Temperatur-LEDs beginnen schnell zu blinken. Die Rührgeschwindigkeit erhöht sich langsam auf die gewählte Einstellung.
Wiederholen Sie den Vorgang zur weiteren Geschwindigkeitserhöhung. Sie können die Rührgeschwindigkeit wie gewohnt reduzieren oder ausschalten.
Diese Funktion darf NUR mit dem Schneebesen verwendet werden. Bitte die maximale Füllmenge von 3 Litern nicht überschreiten und sicherstellen, dass der Spritzschutz angebracht ist. Die Maschine nicht unbeaufsichtigt lassen.

Nach dem Kochvorgang

- Vorsicht bei der Berührung irgendwelcher Teile der Maschine im Kochmodus oder nach dem Kochen. Dies gilt INSBESONDERE FÜR DIE SCHÜSSEL, DEN SPRITZSCHUTZ UND DIE RÜHRELEMENTE, da diese noch lange nach Ausschalten des Geräts HEISS bleiben. Schüssel zum Abnehmen und Tragen an ihren Griffen anfassen. Zum Handhaben der heißen Schüssel und Rührelemente Topflappen verwenden.
- Die Unterseite der Schüssel bleibt noch lange nach dem Erhitzen heiß. Seien Sie daher vorsichtig im Umgang damit und verwenden Sie die Schutzmatte, wenn Sie die Schüssel auf hitzeempfindlichen Oberflächen absetzen.

Anzeige

Zu Ihrer Sicherheit ist die Küchenmaschine mit 5 getrennten Sicherheitsfühlern ausgestattet, die bei Verwendung des Kochmodus aktiv sind. Wenn die Küchenmaschine eingeschaltet ist und ein Sicherheitsfühler aktiviert wird, erscheint auf der Zeitschaltuhr-/Temperaturanzeige eine Fehlermeldung, beispielsweise „E:01“. Zugleich ertönt ein Piepsignal und die Küchenmaschine kann nicht betrieben werden. Prüfen Sie die folgenden Fehlermeldungen:

Fehlermeldung	Beschreibung	Lösung
E:01	Der Maschinenkopf befindet sich in hochgeklappter Position. Wird der Maschinenkopf hochgeklappt, deaktiviert ein Sicherheitsfühler den Motor und das Heizelement. Wenn der Geschwindigkeitsregler beim Anheben des Maschinenkopfes auf einer anderen Position als „O“ (Aus) steht, erscheint diese Meldung und der Motor lässt sich nicht einschalten.	Den Maschinenkopf herunterklappen. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ stellen und dann die gewünschte Geschwindigkeit wählen.
E:02	Die Cooking Chef Schüssel ist nicht aufgesetzt. Der Kochmodus funktioniert nur mit korrekt aufgesetzter Cooking Chef Schüssel. Sicherheitsfühler stellen eine falsche Schüssel oder falsche Positionierung fest.	Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel aufgesetzt ist. Sicherstellen, dass die Schüssel korrekt sitzt. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen und dann die gewünschte Geschwindigkeit wählen.
E:03	Das Hitzeschild ist nicht angebracht. Die Kochfunktion ist deaktiviert, wenn das Hitzeschild nicht korrekt angebracht ist.	Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen und dann die gewünschte Geschwindigkeit wählen.
E:04	Die Deckel für den Niedriggeschwindigkeits- und Hoch-/Mittelgeschwindigkeits-Anschluss sind nicht aufgesetzt. Diese Deckel sind mit Sicherheitsfühlern versehen. Falls sie nicht korrekt aufgesetzt sind, schaltet sich das Heizelement aus und bei der Auswahl von Rührfunktionen läuft der Motor ununterbrochen. Die Rührgeschwindigkeiten „min“ bis „max“ laufen ununterbrochen.	Sicherstellen, dass alle Deckel korrekt angebracht sind. Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen und dann die gewünschte Geschwindigkeit wählen.
E:09	Problem mit dem Temperaturfühler. Misst der Heizregler eine höhere Schüsseltemperatur als bei normalem Betrieb zu erwarten, schalten sich Motor und Heizelement automatisch aus.	Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen, Maschine vom Netz trennen und abkühlen lassen. Sicherstellen, dass Schüsselsockel und Temperaturfühler sauber sind. Maschine wieder ans Netz anschließen und wie gewohnt einschalten.
E:10	Problem mit Motorgeschwindigkeit oder Überhitzung. Wenn der Motor zum Stillstand kommt oder heißläuft, schaltet das Steuersystem den Motor und das Heizelement automatisch aus.	Den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen und Maschine vom Netz trennen. Etwaige Blockierungen beseitigen, die den Motor zum Stillstand gebracht haben. Sicherstellen, dass alle Entlüftungsschlitze frei liegen. Maschine wieder ans Netz anschließen und einschalten.

Wenn diese oder andere Fehlercodes weiterhin auf der Anzeige erscheinen, wenden Sie sich bitte an den Kenwood Kundendienst.

Verwendung der Countdown-Uhr

Die Zeitschaltuhr lässt sich im Kochmodus wie auch in anderen Modi verwenden. Wird keine Countdown-Zeit eingestellt, zählt die Zeitschaltuhr automatisch in 1-Sekunden-Schritten weiter, solange die Küchenmaschine in Betrieb ist. Die maximale Laufzeit beträgt 3 Stunden.

1 Schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an. Auf der Anzeige erscheint 88:88. und verschwindet dann wieder, so dass nur noch die Betriebsanzeige ▭. sichtbar ist.
2 Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste. Auf der Anzeige erscheint 0:00.
3 Drücken Sie die Plus- oder Minus-Taste, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird. Die Zeitschaltuhr zählt in 5-Sekunden-Schritten hoch. Je länger Sie die Taste gedrückt halten, desto schneller läuft die Zeitanzeige weiter. Sie können maximal 3 Stunden einstellen.
Hinweis: Wenn die Anzeige auf 3:00 steht und Sie die Plus-Taste drücken, wechselt die Anzeige zu 0:00. Steht die Anzeige auf 0:00 und Sie drücken die Minus-Taste, wechselt die Anzeige zu 3:00.
4 Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Die Küchenmaschine startet und die Zeitschaltuhr zählt in 1-Sekunden-Schritten nach unten.

- Der Betrieb der Küchenmaschine lässt sich jederzeit unterbrechen, indem Sie den Geschwindigkeitsregler auf „O“ (Aus) stellen. Dadurch wird auch die Zeitschaltuhr angehalten. Sie läuft weiter, sobald die Küchenmaschine ihren Betrieb wieder aufnimmt.

5 Der Rührvorgang stoppt automatisch, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Dabei ertönt 3 Sekunden lang ein Piepsignal. Die Anzeige blinkt 5 Sekunden lang und ist dann leer, so dass nur noch die Betriebsanzeige ▭. sichtbar ist.

Zurücksetzen der Zeitschaltuhr

1 Um die Zeitschaltuhr auf Null zu setzen, drücken Sie gleichzeitig die Plus- und die Minus-Taste (der Geschwindigkeitsregler muss auf „O“ (Aus) gestellt sein).

- Wenn die Maschine 10 Minuten lang nicht in Betrieb ist, gehen LCD-Anzeige und Hintergrundbeleuchtung in den „Schlafmodus“ über und alle Anzeigen erlöschen. Bei Betätigung einer Taste oder eines Reglers kehrt die Anzeige zum ursprünglichen Format zurück.

Maximale Mengen

Knetteig	• Mehlgewicht:	910 g
Fester Hefeteig	• Mehlgewicht:	1,5 kg
	• Gesamtgewicht:	2,4 kg
Weicher Hefeteig	• Mehlgewicht:	2,6 kg
	• Gesamtgewicht:	5 kg
Rührteig	• Gesamtgewicht:	4,55 kg
Eiweiß	• 16	
Kochmodus	• 3 Liter	

Allgemeine Hinweise

- Maschine regelmäßig stoppen und Mischgut mit dem Spatel von den Schüsselwänden nach unten schaben.
- Eier sollten zum Schlagen am besten Raumtemperatur haben.
- Vor dem Zubereiten von Eischnee sicherstellen, dass sich keine Spuren von Fett oder Eigelb an Schneebesen oder Schüssel befinden.
- Beim Zubereiten von Teig kalte Zutaten verwenden (wenn nicht im Rezept anders angegeben).

Hinweise zu Brotteigen

Wichtig

- Niemals die angegebenen Höchstmengen überschreiten – Sie würden die Maschine überlasten.
- Wenn Sie hören, dass die Maschine überlastet ist: Gerät ausschalten, die Hälfte des Teiges entnehmen und die halben Mengen separat verarbeiten.
- Die Zutaten vermengen sich am besten, wenn Sie zuerst die Flüssigkeit eingeben.

Fehlerbehebung beim Kochen

Problem	Ursache	Lösung
Die Küchenmaschine arbeitet nicht im Kochmodus. Sie zeigt eine Fehlermeldung an und gibt einen Warnton aus.	Einer der Sicherheitsfühler wurde aktiviert.	Siehe Tabelle der Fehlermeldungen auf Seite 65. • Sicherstellen, dass Maschinenkopf heruntergeklappt und eingerastet ist. • Sicherstellen, dass alle Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind. • Sicherstellen, dass das Hitzeschild korrekt angebracht ist. • Sicherstellen, dass die Cooking Chef Schüssel korrekt aufgesetzt ist.
Es wurde eine Temperatur ausgewählt, aber der Schüsselinhalt wird nicht warm (Temperaturanzeige leuchtet nicht auf).	Es wurde keine Geschwindigkeit eingestellt.	Eine Geschwindigkeit einstellen.
Die Küchenmaschine ändert beim Kochen ihre Geschwindigkeit.	Die Geschwindigkeit wird automatisch begrenzt, wenn der Schüsselinhalt 60°C erreicht.	Dies ist eine Sicherheitsfunktion.
Das Mischgut brennt auf dem Schüsselboden an.	1 Die ausgewählte Temperatur könnte zu hoch sein. 2 Es wird ein falsches Rührelement verwendet. 3 Die Rührfunktion ist zu langsam. 4 Das Rührelement sitzt vielleicht nicht tief genug in der Schüssel. 5 Die Zeitschaltuhr wurde auf eine zu lange Zeit eingestellt. 6 Der Fühler und/oder die Unterseite der Schüssel sind eventuell nicht sauber.	1 Die Temperatur am Regler reduzieren oder mit einer niedrigeren Temperatur kochen. 2 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird. 3 Häufigere Rührintervalle einstellen oder Dauerbetrieb wählen. 4 Position des Rührelements korrigieren. 5 Kochdauer verkürzen (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 6 Diese Bereiche sauber und trocken halten.
Die Konsistenz des Mischguts bleibt nicht erhalten.	1 Die ausgewählte Temperatur ist zu hoch. 2 Die Rührfunktion ist zu schnell. 3 Zutaten werden zu lange gekocht. 4 Es wird ein falsches Rührelement verwendet.	1 Temperatur reduzieren. 2 Rührgeschwindigkeit reduzieren. 3 Kochdauer reduzieren (sicherstellen, dass Speisen gar werden). 4 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Ungleichmäßige Rührgeschwindigkeit.	1 Zutaten sind zu groß, zu hart oder zu fest.	1 Zutaten in kleinere Stücke schneiden, Obststeine entfernen, Zutaten langsam ohne Rührelement (aber mit eingestellter Geschwindigkeit) schmelzen. 2 Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben. 3 Überprüfen, dass das richtige Rührelement verwendet wird.
Dem heißen Mischgut wurden kalte Zutaten zugegeben, aber die Temperaturanzeige reagiert nicht schnell darauf.	Falls der Schüsselinhalt nicht ausreichend verrührt wird, ist das Mischgut unterschiedlich warm.	1 Warten, bis die Zutaten gründlich vermischt sind. 2 Rührgeschwindigkeit erhöhen.
Probleme beim Herunterklappen des Maschinenkopfes, wenn sich Mischgut in der Schüssel befindet.	Feste Zutaten wie Schokolade auf dem Schüsselboden hindern den Maschinenkopf daran, in heruntergeklappter Position einzurasten.	Zutaten nach dem Herunterklappen des Maschinenkopfes in die Schüssel geben.
Küchenmaschine läuft ununterbrochen, wenn Rühreinstellung (2) oder (3) ausgewählt ist.	Anschlussdeckel sind nicht korrekt aufgesetzt.	Sicherstellen, dass die Anschlussdeckel korrekt aufgesetzt sind.
Motorgeschwindigkeit ist bei Verwendung von Aufsätzen begrenzt.	Es ist eine heiße Schüssel aufgesetzt.	Schüssel entfernen oder auf unter 60°C abkühlen.

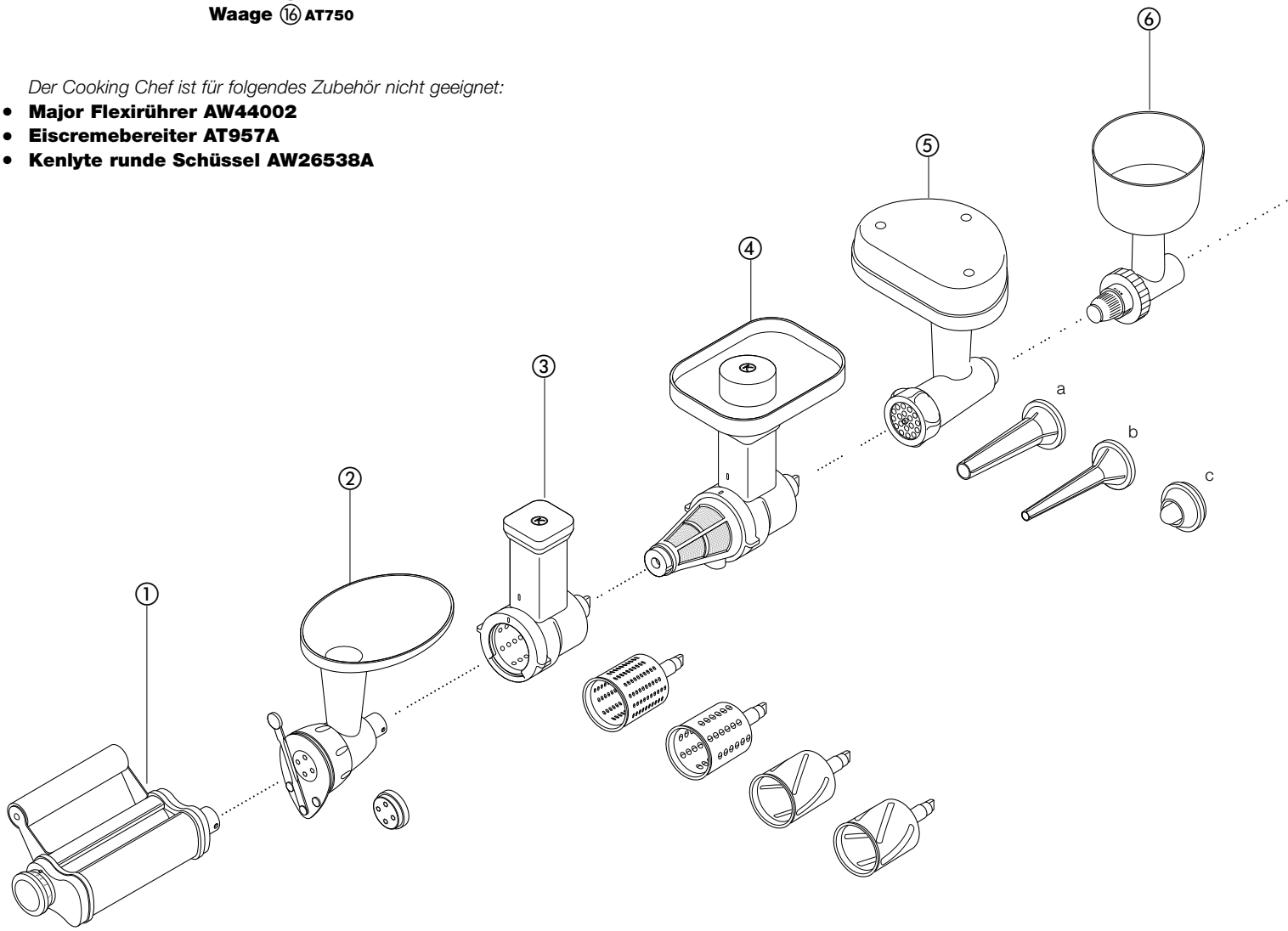
Erhältliches optionales Zubehör

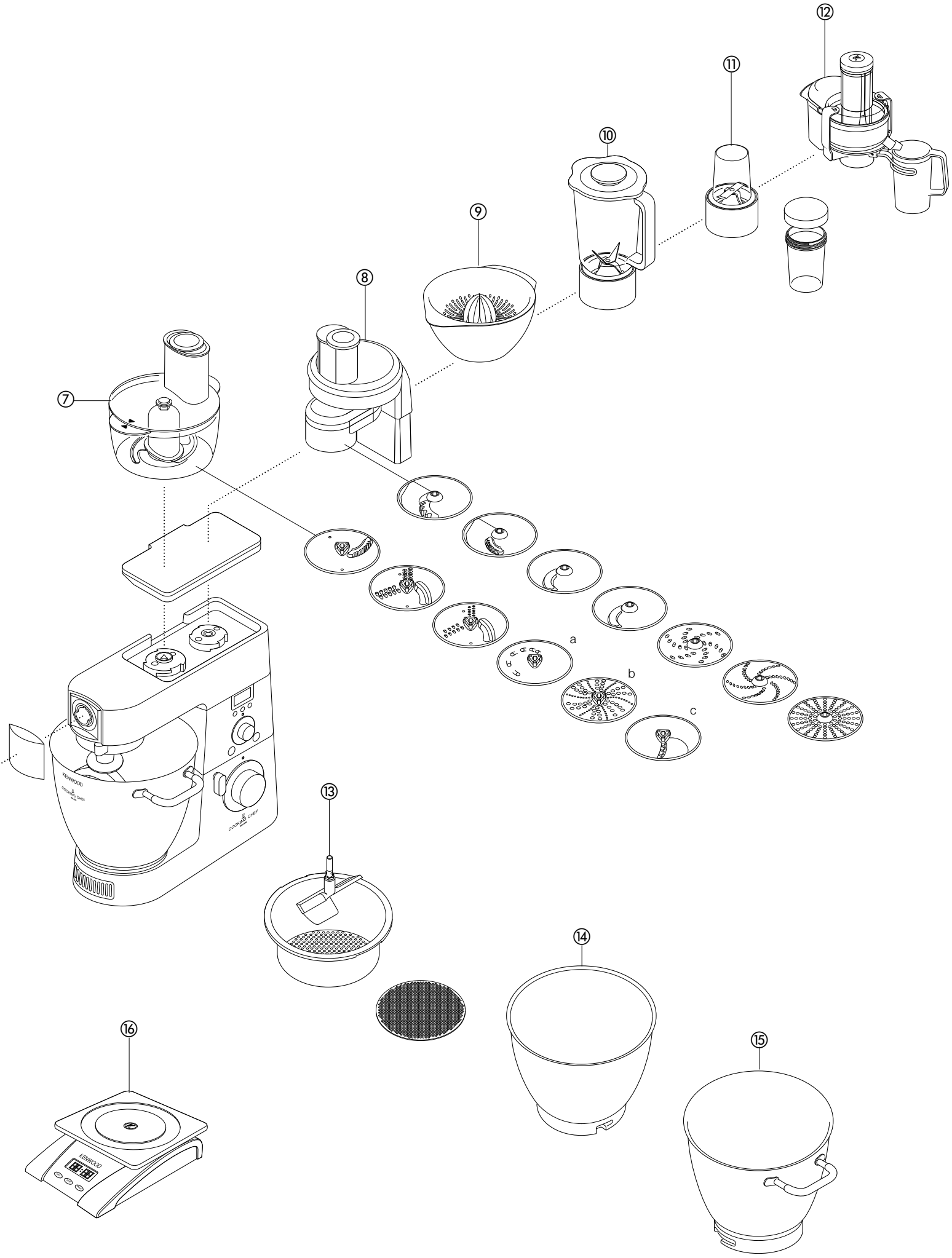
Zum Kauf von Zubehör, das nicht zum Lieferumfang der Maschine gehört, wenden Sie sich bitte an den Wartungs- und Kundendienst.

Zubehör	Teilenummer
Pastaroller für flache Nudeln	① **AT970A**
zusätzliche Nudelaufsätze (nicht abgebildet) zur Verwendung mit Teil Nr. AT970A	**AT971A** Tagliatelle **AT972A** Tagliolini **AT973A** Trenette **AT974A** Spaghetti
Pastamaschine	② **AT910** komplett mit Aufsatz für Maccheroni Rigati (lässt sich mit 12 optionalen Aufsätzen sowie Spritzgebäckvorsatz verwenden)
Trommelraffel	③ **AT643** komplett mit 5 Trommeln
Beerenpresse	④ **AT644**
Fleischwolf	⑤ **AT950A** komplett mit a großem Wurstfüller b kleinem Wurstfüller c Kebbe-Aufsatz
Getreidemühle	⑥ **AT941A**
Küchenmaschinenaufsatz	⑦ **AT640** in Standardausführung komplett mit 3 Arbeitsscheiben und Schlagmesser (Scheiben a, b und c sind separat erhältlich)
Gemüseschnellschneider	⑧ **AT340**
Zitruspresse	⑨ **AT312**
Mixer	⑩ 1,5 l Acryl **AT337**, 1,5 l Glas **AT338**, 1,5 l Edelstahl **AT339**
Kräuter- und Gewürzmühle	⑪ **AT320** komplett mit 4 Glasgefäßen und Deckeln zur Aufbewahrung
Entsafter	⑫ **AT641**
Passieraufsatz	⑬ **AT930A**
Edelstahlschüssel	⑭ **AW36386A**
Cooking Chef Schüssel	⑮ **AW37575**
Waage	⑯ **AT750**

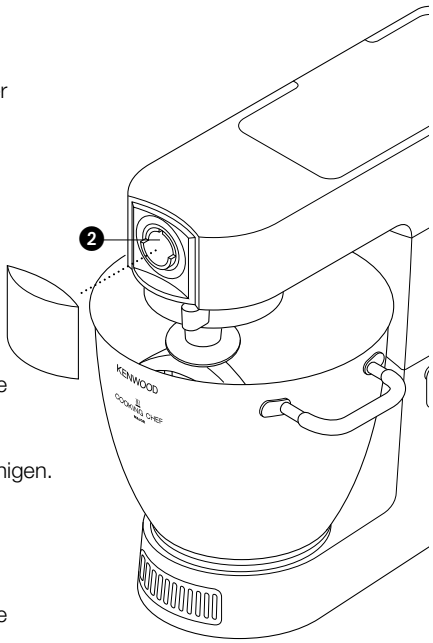
Der Cooking Chef ist für folgendes Zubehör nicht geeignet:

- **Major Flexirührer AW44002**
- **Eiscremebereiter AT957A**
- **Kenlyte runde Schüssel AW26538A**




⑫
⑪
⑩
⑨
⑧
⑦
a
b
c
⑬
⑭
⑮
⑯
KENWOOD

Reinigung und Wartung



Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Beim ersten Gebrauch erscheint u.U. ein wenig Schmierfett an **Anschluss** ❷. Dies ist normal – einfach abwischen.
- Die Metalloberflächen der Temperaturfühler können im Verlauf des normalen Gebrauchs Verschleißerscheinungen aufweisen. Dies beeinträchtigt die Leistung des Produkts in keiner Weise.
- Den Flexirührer abnehmen, wenn die Maschine nicht benutzt wird.

Gerät, Anschlussdeckel
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen lassen.
- Niemals Scheuermittel benutzen oder in Wasser eintauchen.

Hochtemperatur-Flexirührer
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Bei Bedarf lassen sich die Flexischaber zum Reinigen abnehmen. Den Schaber zum Entfernen drehen und herausziehen. Gründlich reinigen. Zum Einsetzen des Flexischabers dieses Vorgang in umgekehrter Reihenfolge wiederholen.
  Tipp: Das Befeuchten der Oberflächen erleichtert den Wiedereinbau.

Schüssel, Rührelemente, Spritzschutz
- Von Hand spülen und gründlich abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
- Die Schüssel aus Edelstahl niemals mit einer Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel reinigen. Zum Entfernen von Kalk Essig oder einen geeigneten Entkalker verwenden.
- Wenn Zutaten am Innern der Schüssel kleben oder einbrennen, diese so bald wie möglich mit dem Spatel (im Lieferumfang) abschaben. Die Schüssel mit warmem Seifenwasser füllen und einweichen. Alle hartnäckigen Reste mit einer Nylonbürste entfernen.
- Eine Verfärbung der Schüssel führt nicht zu einer Beeinträchtigung ihrer Leistung.

Abflussöffnung
- Sicherstellen, dass der Bereich frei von Mischgutresten ist. Wenn erforderlich, mit einem Pfeifenreiniger oder Wattestäbchen reinigen.

Temperaturfühler
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und gründlich trocknen lassen. Niemals Scheuermittel oder scharfe Gegenstände zum Reinigen der Fühler verwenden.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muss von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Hinweise zur:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
  Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Rezepte

Siehe „Hinweise zu Brotteigen“ auf Seite 66.

Weißbrot – *fester Hefeteig*

Zutaten
- 1,36 kg Mehl zum Brotbacken
- 15 g (3 Teel.) Salz
- 15 g frische Hefe oder 15 g Trockenhefe + 5 g (1 Teel.) Zucker
- 750 ml warmes Wasser 43°C. Ein Thermometer benutzen oder 250 ml kochendes Wasser mit 500 ml kaltem Wasser mischen
- 15 g Schmalz

Zubereitung
1. Trockenhefe (muss aufbereitet werden): Warmes Wasser in die Schüssel geben. Hefe und den Zucker hinzugeben und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
   Frische Hefe: Zerbröckeln und zum Mehl geben.
   Andere Hefearten: Den Anleitungen des Herstellers folgen.
2. Flüssigkeit in die Schüssel gießen. Dann das Mehl (gegebenenfalls mit frischer Hefe), Salz und Schmalz dazugeben.
3. 45 - 60 Sekunden lang bei minimaler Geschwindigkeit durchkneten. Dann auf Geschwindigkeitsstufe 1 erhöhen und nach Bedarf mehr Mehl dazu geben, bis sich ein fester Teig bildet.
4. 3 - 4 Minuten (oder länger) auf Geschwindigkeitsstufe 1 durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist und sich von den Schüsselwänden löst.
5. Teig in eine eingefettete Plastiktüte packen oder in eine Schüssel geben und mit einem Geschirrtuch zudecken. An einem warmen Ort stehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat.
6. Erneut 2 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 1 durchkneten.
7. 4 eingefettete 450g-Formen zur Hälfte mit Teig füllen oder diesen zu Brötchen formen. Mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat.
8. Bei 230°C/Gasstufe 8 rund 30 - 35 Minuten *für Brot* und 10 – 15 Minuten *für Brötchen* backen.

- Gebackenes Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Weißbrot – weicher Hefeteig

Zutaten
- 2,6 kg normales Mehl
- 1,3 l Milch
- 300 g Zucker
- 450 g Margarine
- 100 g frische Hefe oder 50 g Trockenhefe
- 6 verquirlte Eier
- 5 Prisen Salz

Zubereitung
1. Margarine in der Milch schmelzen lassen und auf 43°C erhitzen.
2. **Trockenhefe** (muss aufbereitet werden): Die Hefe und den Zucker in die Milch geben und 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung schaumig wird.
   Frische Hefe: In das Mehl bröckeln und Zucker dazugeben.
   Andere Hefearten: Den Anleitungen des Herstellers folgen.
3. Die Milch in die Schüssel gießen. Die verquirlten Eier und 2 kg Mehl dazugeben.
4. Bei minimaler Geschwindigkeit eine Minute lang mischen und dann eine weitere Minute bei Geschwindigkeitsstufe 1.
   Nach unten abschaben.
5. Restliches Mehl dazugeben, bei minimaler Geschwindigkeit verrühren und dann 2 – 3 Minuten auf Geschwindigkeitsstufe 1 kneten, bis der Teil glatt und gleichmäßig ist.
6. Eingefettete 450g-Formen zur Hälfte mit Teig füllen oder diesen zu Brötchen formen. Mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich die Teigmasse verdoppelt hat.
7. Bei 200°C (Gas Stufe 6) 20 - 25 Minuten *für Brot* oder 15 Minuten *für Brötchen* backen.
8. Gebackenes Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

- Ergibt circa 10 Brotlaibe.

Rezepte - *Fortsetzung*

Erdbeer- und Aprikosentorte

Zutaten: Biskuitteig
- 3 Eier
- 75 g Streuzucker
- 75 g Mehl

Füllung und Verzierung
- 150 ml Doppelsahne
- Zucker nach Geschmack
- 225 g Erdbeeren
- 225 g Aprikosen

Zubereitung
1. Aprikosen halbieren und Steine entfernen. In sehr wenig Wasser sieden, bis sie weich sind. Zucker nach Geschmack hinzugeben.
2. Erdbeeren waschen und halbieren.
3. Für den Biskuitteig Eier und Zucker bei maximaler Geschwindigkeit schlagen, bis die Mischung sehr hell und dick wird.
4. Schüssel und Schneebesen entfernen. Mehl von Hand mit einem großen Metalllöffel sorgfältig unterheben, damit der Teig luftig bleibt.
5. Mischung in zwei eingefettete Kuchenformen von 18 cm Durchmesser füllen.
6. Bei 180°C/Gasstufe 4 circa 20 Minuten lang backen, bis die Oberfläche des Kuchens bei leichter Berührung zurückspringt.
7. Auf ein Drahtrost stürzen.
8. Sahne bei maximaler Geschwindigkeit steif schlagen. Mit Zucker abschmecken.
9. Aprikosen und ein Drittel der Erdbeeren grob in Stücke schneiden. Unter die Hälfte der Sahne heben.
10. Die Mischung auf einem Biskuitboden verteilen und den anderen Boden daraufsetzen.
11. Die restliche Sahne oben auf der Torte verteilen und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Baisers

Zutaten
- 4 Eiweiß
- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- Backblech mit Backpapier auskleiden.

Zubereitung
1. Eiweiß und Zucker bei maximaler Geschwindigkeit circa 10 Minuten schlagen, bis der Eischnee Spitzen bildet.
2. Die Mischung mit einem Löffel oder Spritzbeutel (Sterndüse 2,5 cm) auf dem Backblech verteilen.
3. Bei 110°C/Gasstufe 1⁄4 für circa 4 - 5 Stunden backen, bis die Masse fest und knusprig ist. Falls die Baisers zu bräunen beginnen, die Ofentür leicht geöffnet lassen.
- Baisers in einer luftdichten Dose lagern.

Mürbeteig

Zutaten
- 450 g Mehl (gesiebt, mit Salz)
- 15 g Salz
- 225 g Fett (Mischung aus Margarine und Schmalz direkt aus dem Kühlschrank)
- Circa 80 ml (4 Essl.) Wasser

Tipp:
- Nicht zu sehr verrühren

Zubereitung
1. Mehl in die Schüssel geben. Das Fett grob würfeln und zum Mehl geben.
2. Zutaten mit dem K-Haken aus Edelstahl bei maximaler Geschwindigkeit zu „Brotkrümeln“ verarbeiten.
   Den Teig nicht zu fettig werden lassen.
3. Wasser dazugeben und bei maximaler Geschwindigkeit verkneten. Stoppen, sobald das Wasser eingearbeitet ist.
4. Bei circa 200°C/Gasstufe 6 backen (je nach Füllung).

Honig- und Nusscreme – mit dem Blender

Zutaten
- 25 g gehackte Nüsse
- 875 g klarer Honig (Zimmertemperatur)

Zubereitung
1. Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge in den Blender geben.
2. 5 Sekunden lang mit der Pulstaste mischen.
3. Nach Bedarf verwenden.

Hinweise für Garantieleistungen

1. Für das an Sie gelieferte Gerät gemäss Rechnung gewährt der Hersteller ab Kaufdatum eine 24-monatige Garantie. Zum Nachweis der Garantie gilt nur der Kaufbeleg.
2. Alle innerhalb der Garantiezeit auftretenden Funktionsfehler, die nachweisbar trotz sachgemässem Gebrauch entstanden sind, beheben wir bis 24 Monate nach Kaufdatum kostenlos.
   Bei gewerblicher Nutzung reduziert sich die Garantieleistung auf 6 Monate.
3. Es bleibt unserer Wahl überlassen, ob wir die defekten Teile reparieren oder austauschen. Ausgetauschte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Durch die Erbringung von Garantieleistungen tritt keine Verlängerung der ab Kaufdatum eingeräumten Garantiezeit ein. Die Garantiezeit für Teile, die im Rahmen der Garantie ausgetauscht werden, läuft mit Ende der Garantiezeit ab.
5. Die Garantie erlischt bei Eingriffen von anderen als autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen oder bei der Verwendung anderer als original KENWOOD-Ersatzteile.
6. Unsere autorisierten KENWOOD-Kundendienststellen werden die Instandsetzung so schnell wie möglich durchführen.
7. Von der Garantie ausgenommen sind:
   - Glas- und Kunststoffbruch,
   - Schäden, die auf Nichtbeachtung der Hinweise in der Betriebsanleitung zurückzuführen sind.
   - Schäden, die durch Anschluß an eine falsche Netzspannung oder sonstige unsachgemäße Behandlung des Gerätes oder seiner Teile entstehen, inbesondere Überlastung.
   - Schäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind.
   - Transportschäden jeglicher Art melden Sie bitte umgehend, jedoch spätestens 8 Tage nach Auslieferung bei Ihrem Händler, damit er diese reguliert.
8. Durch diese Herstellergarantie wird die gesetzliche Gewährleistungspflicht nicht eingeschränkt.

Im Garantiefall oder bei Reparaturbedarf wenden Sie sich bitte an dem Verkaeufer (oder an eine autorisierte Kundendienststelle).

Deutschland: Info Line: 0180-2000-422 (0,12€/min)

Head Office Address:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China